ALTO SHAAM®

**Forno per cottura, riscaldo ed affumicatura**

**Comando elettronico**

2800-SK/III

1767-SK/III

767-SK/III

## Modello:

# 767-SK/III
# 1767-SK/III
# 2800-SK/III

- **INSTALLAZIONE**
- **USO**
- **MANUTENZIONE**

HALO HEAT®

**W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA**
TELEFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SOLO U.S.A.
www.alto-shaam.com

STAMPATO IN U.S.A. #8312-IT • 4/08

## CONSEGNA

Questo apparecchio Alto-Shaam è stato controllato e ispezionato in modo approfondito, al fine di assicurare, alla consegna, la massima qualità dell'apparecchio stesso. Alla ricezione, controllare l'eventuale presenza di danni da trasporto e, se presenti, informarne subito il vettore. ***Consultare la sezione "Danni da trasporto e reclami" di questo manuale.***

Può accadere che questo apparecchio, completo di accessori e componenti smontati, venga consegnato in uno o più imballaggi. Per ogni modello, controllare di aver ricevuto tutte le opzioni e tutti i componenti standard, conformemente all'ordine.

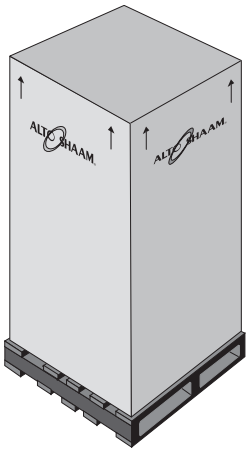
Conservare tutte le informazioni e le istruzioni che accompagnano l'apparecchio. Completare la cartolina della garanzia e spedirla al più presto alla fabbrica, assicurandosi così il servizio tempestivo in caso di reclamo in garanzia (ricambi e manodopera).

Tutti coloro che utilizzano o installano l'apparecchio devono leggere e comprendere a fondo quanto riportato in questo manuale. In caso di domande relative all'installazione, alla manovra o alla manutenzione, rivolgersi al servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.

**NOTA:** Tutti i reclami in garanzia devono comprendere per intero il numero modello e il numero seriale dell'unità.

## DISIMBALLAGGIO

1. On la dovuta cautela, rimuovere l'apparecchio dal cartone o dalla gabbia per spedizioni.

   **NOTA:** Smaltire il cartone (o altro materiale di imballaggio) solo dopo aver verificato l'assenza di danni occulti e l'integrità di funzionamento dell'apparecchio.

2. Rima di iniziare ad installare l'apparecchio, leggere attentamente tutte le istruzioni riportate in questo manuale.

   **CONSERVARE QUESTO MANUALE.**
   Questo manuale va considerato come parte dell'apparecchio e va fornito al proprietario o al manager del business o al responsabile dell'addestramento degli operatori. ***Ulteriori manuali sono disponibili presso il servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.***

3. Rima di collegare l'alimentazione elettrica, togliere dall'apparecchio tutta la pellicola protettiva di plastica, tutti i materiali di imballaggio e gli accessori. Conservare gli accessori in un luogo

## PRECAUZIONI E PROCEDURE DI SICUREZZA

Per il funzionamento all'insegna della sicurezza dell'apparecchio elettrico e/o a gas, è necessario conoscere a fondo le procedure. Conformemente alle direttive, generalmente riconosciute, relative all'etichettaggio di sicurezza dei prodotti riguardo ai possibili pericoli, le segnaletiche e i termini utilizzati in questo manuale sono i seguenti.

**PERICOLO**

**Indica la presenza di un pericolo che provoca gravi lesioni alla persona, il decesso o gravi danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertenza di questa segnaletica.**

**AVVERTIMENTO**

**Indica la presenza di un pericolo che può provocare lesioni alla persona, l'eventuale decesso o danni seri alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertenza di questa segnaletica.**

**CAUTELA**

**Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi o modeste lesioni alla persona e lievi o modesti danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertenza di questa segnaletica.**

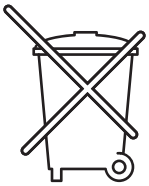
**CAUTELA**

**Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi lesioni alla persona, lievi danni alle cose o un'eventuale prassi pericolosa, qualora non ci si attenga all'avvertenza di questa segnaletica.**

**NOTA:** Notifica agli addetti all'installazione, alla manutenzione o agli operatori informazioni importanti che non sono correlate ad alcun pericolo.

1. Uesto apparecchio serve per cuocere, conservare o trattare alimenti destinati al consumo umano. Per questo apparecchio non è autorizzato o raccomandato nessun altro utilizzo.
2. Uesto apparecchio è destinato ad essere utilizzato in quelle unità commerciali in cui tutti gli operatori conoscono perfettamente lo scopo e i limiti di questo apparecchio, nonché i pericoli associati ad esso. Tutti gli operatori e tutti gli utenti devono leggere le avvertenze e le istruzioni operative, comprendendole a fondo.
3. Ualsiasi guida per la risoluzione dei problemi, vista dei componenti ed elenco ricambi - compresi in questo manuale - fungono solo da riferimento generale e il loro utilizzo è ammesso solo al personale tecnico qualificato
4. Uesto manuale va considerato come parte permanente di questo apparecchio. Questo manuale, assieme all'intero materiale informativo fornito (istruzioni, diagrammi, schemi, elenco ricambi, avvisi, etichette) deve accompagnare l'apparecchio in caso di vendita o di trasloco dell'apparecchio stesso.

**NOTA**



**Per apparecchi da usare in una località regolata dalla seguente direttiva:NON ELIMINARE APPARECCHI ELETTRICI O ELETTRONICI CON ALTRI RIFIUTI MUNICIPALI.**

## PERICOLO

**L'INSTALLAZIONE, L'ALTERAZIONE, LA REGISTRAZIONE, IL SERVIZIO O LA MANUTENZIONE IMPROPRIO HANNO POTUTO PROVOCARE I DANNI MATERIALI SEVERI DI FERITA, DI MORTE O DI CAUSA.**

## CAUTELA

**AL FINE DI PREVENIRE INCIDENTI ALLA PERSONA, PRESTARE ATTENZIONE QUANDO SI SPOSTA O SI METTE A LIVELLO L'APPARECCHIO.**

## CAUTELA

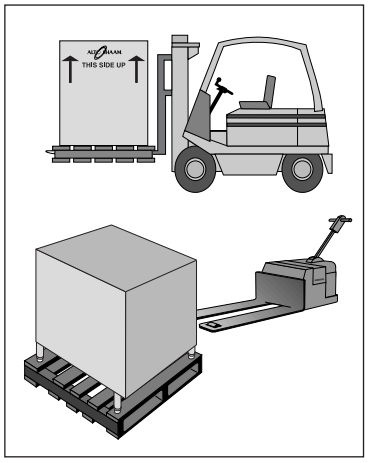
**DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO, LE PARTI METALLICHE DIVENTANO ESTREMAMENTE CALDE. PER EVITARE SCOTTATURE, UTILIZZARE SEMPRE PROTEZIONI PER LE MANI DURANTE L'UTILIZZO DEL APPARECCHI.**

## PERICOLO

**NON conservare o utilizzare liquidi infiammabili o consentire che vi sia la presenza di vapori infiammabili in prossimità apparecchi.**

## PREPARAZIONE IN SITO

Il forno di cottura e mantenimento Alto-Shaam deve essere installato in una località che consenta al forno di funzionare per il suo scopo previsto e che permetta un'adeguata distanza per la ventilazione, la pulizia e l'accesso per interventi di manutenzione.




**1.** Il forno deve essere installato su di una superficie stabile e piana.

**2.** **NON** installare l'apparecchio in un'area in cui potrebbe essere esposto a condizioni avverse come vapore, grasso, gocciolio d'acqua, temperatura elevata o qualsiasi altra condizione fortemente sfavorevole.

**3.** **NON** conservare o usare liquidi infiammabili, o consentire la presenza di vapori infiammabili, in vicinanza di questo forno o di qualsiasi altro apparecchio.

**4.** Questo apparecchio va mantenuto libero e e discosto da qualsiasi materiale combustibile.

**5.** Questo apparecchio va tenuto libero da e discosto da ostacoli che potrebbero bloccare l'accesso per la manutenzione o interventi di assistenza.

### REQUISITI A LIVELLO DI CLEARANCE

La distanza minima è di 457 mm, sul lato posteriore, da apparecchiature che generano calore. Mantenere una sufficiente distanza di fianco per proteggere il comando elettronico, evitando che l'area contenente la centralina raggiunga una temperatura di o superiore a 60°C.

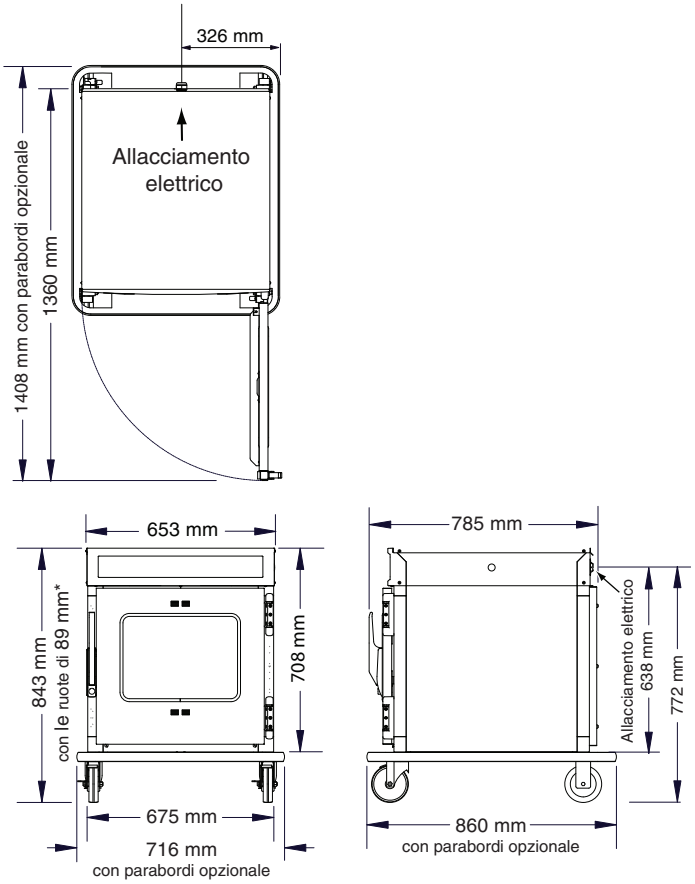
## NOTA

**L'orologio di tempo reale va ricaricato quando l'apparecchio è rimasto scollegato per un lungo periodo di tempo. Inserire la spina dell'unità in una presa opportuna per un minimo di 24 ore.**

# INSTALLAZIONE

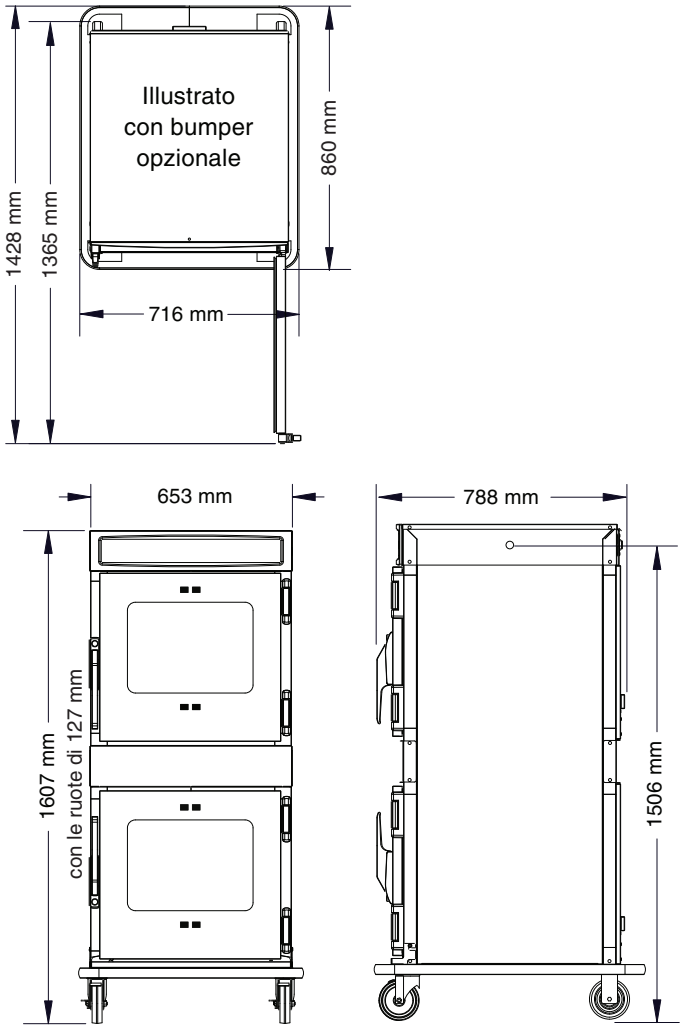
## INSTALLAZIONE IN SITO

### 767-SK/III




*817 mm - con le ruote di 64 mm opzionali
*878 mm - con le ruote di 127 mm opzionali
*884 mm - con le gambe di 152 mm opzionali

### 1767-SK/III



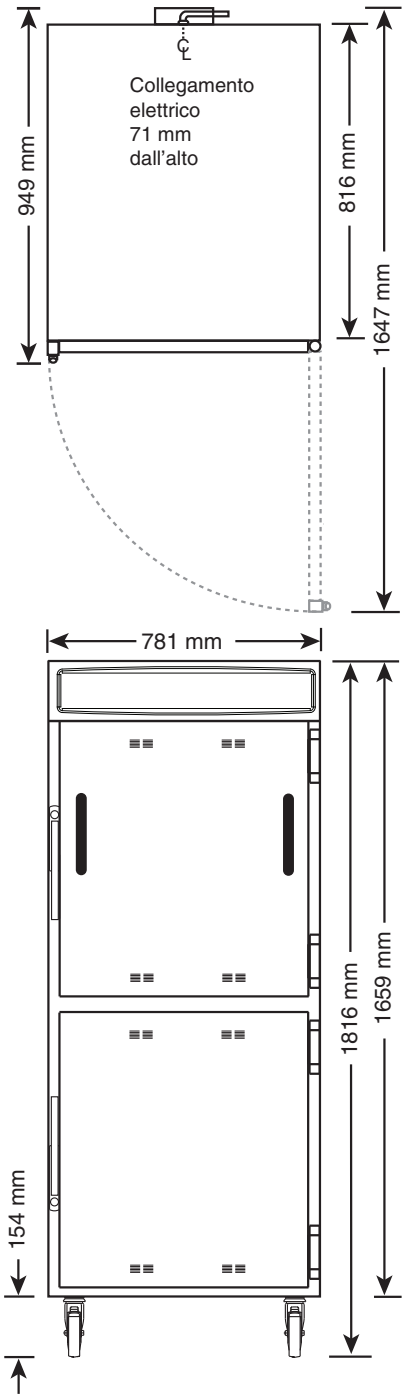

*1572 mm - con le ruote di 89 mm opzionali
*1578 mm - con le gambe di 152 mm opzionali

| PESO | | |
|---|---|---|
| MODELLO | PESO NETTO | PESO SPEDIZIONE |
| 767-SK/III | 89 kg | 98 kg EST. |
| 1767-SK/III | 163 kg EST. | 181 kg EST. |

| CAPACITA' PER COMPARTO |
|---|
| 45 kg MASSIMO<br>VOLUME MASSIMO: 67 L |

## INSTALLAZIONE IN SITO

# 2800-SK/III




| PESO | | | CAPACITÀ |
|---|---|---|---|
| **MODELLO** | **PESO NETTO** | **PESO SPEDIZIONE** | 163 kg MASSIMO<br>VOLUME MASSIMO: 285 L |
| 2800-SK/III | 186 kg | 261 kg | |

# INSTALLAZIONE

## INSTALLAZIONE IN SITO

| OPZIONI E ACCESSORI | 767-SK/III | 1767-SK/III | 2800-SK/III |
|---|---|---|---|
| Parabordi, perimetro completo | 5004861 | 5004861 | 5001159 |
| Dispositivo di tenuta per scalco<br>COSTOLETTE DI PRIMA QUALITÀ<br>ROTONDO PER MENSA | <br>HL-2635<br>4459 | <br>HL-2635<br>4459 | <br>HL-2635<br>4459 |
| Ruote dell'unità- 2 RIGIDE, 2 GIREVOLI CON FRENO<br>127mm<br>89mm<br>64mm | <br>5004862<br>STANDARD<br>5008022 | <br>5004862<br>STANDARD<br>–– | <br>STANDARD<br>5008017<br>–– |
| Serratura dello sportello con chiave | LK-22567 | LK-22567 | –– |
| Leccarda con scarico | 14831 | 14831 | –– |
| Gambe, 152 mm, a flangia (SET DI QUATTRO) | 5004863 | 5004863 | 5004863 |
| Griglia del piatto, metallica -<br>INSERTO PIATTO 457 MM X 660 MM | PN-2115 | PN-2115 | –– |
| Guide pentola (230V SOLO) | 5008240 | 5008240 | –– |
| Ripiano, acciaio inossidabile<br>CAVO D'ACCIAIO, FACILMENTE RAGGIUNGIBILE<br>PER COSTATI | <br>SH-2324<br>SH-2743 | <br>SH-2324<br>SH-2743 | <br>SH-27988<br>–– |
| Attrezzamento per impilare | 5004864 | –– | –– |
| Tagliere in legno, pacchetto completo<br>Melo 9 kg<br>Ciliegio 9 kg<br>Noce americano 9 kg<br>Acero 9 kg | <br>WC-22543<br>WC-22541<br>WC-2829<br>WC-22545 | <br>WC-22543<br>WC-22541<br>WC-2829<br>WC-22545 | <br>WC-22543<br>WC-22541<br>WC-2829<br>WC-22545 |
| Opzioni rete HACCP<br>➥ Documentazione HACCP<br>➥ HACCP con gestione cucina<br>*** VEDERE LA SPECIFICA N. 9015 DI HACCP PER I CODICI DI PARTE APPLICABILI.** | | | |

## INSTALLAZIONE IN SITO

# ISTRUZIONI PER MONTARE UN'UNITÀ SOPRA L'ALTRA

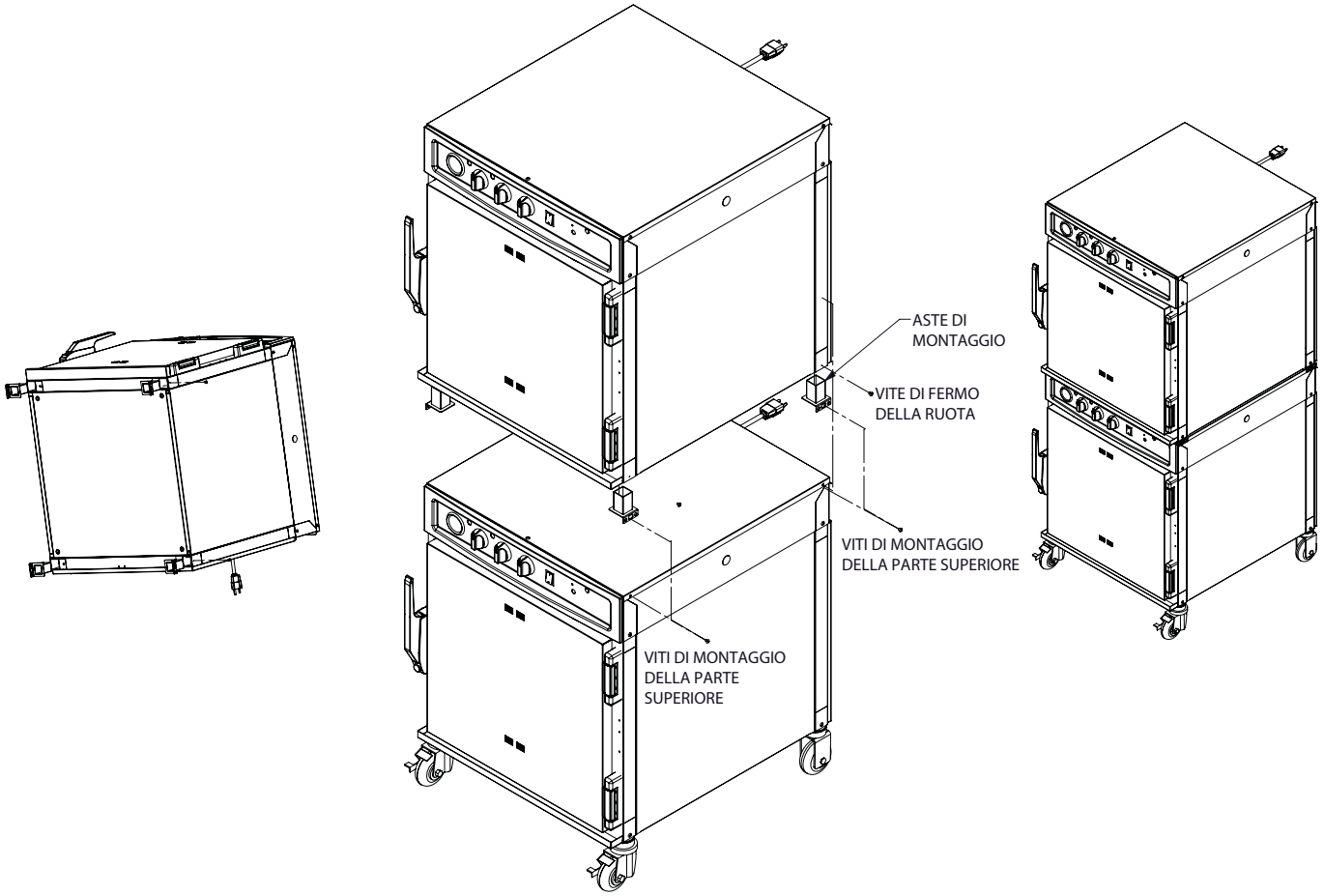
**1) Se le due unità sono state spedite assieme dalla fabbrica, le ruote dell'unità superiore saranno già state rimosse. Un kit per montare le unità una sopra l'altra sarà includo nel materiale spedito.**

Se occorre togliere le ruote: appoggiare l'unità sulla sua parte posteriore e togliere la vite di fermo di ciascuna ruota. Estrarre le ruote dall'unità.

**2) Con l'unità ancora sul lato posteriore, inserire le aste di montaggio nei quattro angoli dell'unità superiore. Fissare le aste di montaggio servendosi per ognuna di una delle viti e di due delle rondelle piatte include nel kit di montaggio.**

**Nota:** La flangia sulle aste di montaggio deve essere rivolta verso l'esterno dell'unità.

**3) Togliere le quattro viti di montaggio dalla parte alta dell'unità inferiore. Sistemare l'apparecchio superiore con le quattro aste di montaggio sopra l'unità inferiore. Centrare l'unità da davanti a dietro. Rimettere le quattro viti avvitandole sulle aste di montaggio attraverso la flangia.**


ASTE DI MONTAGGIO
VITE DI FERMO DELLA RUOTA
VITI DI MONTAGGIO DELLA PARTE SUPERIORE
VITI DI MONTAGGIO DELLA PARTE SUPERIORE

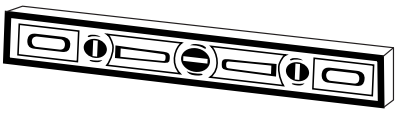
| Configurazioni unità una sopra l'altra |
|---|
| 767-SK/III with 767-SK/III, 750-TH/III, 750-TH-II, 767-SK, or 750-S |

# INSTALLAZIONE

## INSTALLAZIONE IN SITO

L'installazione iniziale e l'avviamento richiedono che si eseguano diverse regolazioni. È importante che queste regolazioni vengano eseguite da un tecnico qualificato. L'installazione e l'avviamento sono di responsabilità del rivenditore o dell'utente. Tali regolazioni includono ma non sono limitate a taratura del termostato, regolazione dello sportello, livellamento, allacciamento elettrico e installazione delle ruote o gambe opzionali.

### LIVELLAMENTO



Livellare il forno da lato a lato e da fronte a retro usando una livella a bolla d'aria. Nel caso di forni installati con le ruote è importante che la superficie sia piana perché è probabile che il forno sia spostato frequentemente.

Consigliamo di controllare il livellamento del forno periodicamente per accertarsi che il pavimento sia sempre uguale o che il forno non si sia spostato.

**NOTA:** Il mancato livellamento corretto di questo forno può causare funzionamento errato e produrrà una cottura non uniforme con parti dell'impasto che rimangono semiliquide.

### REQUISITI DI SICUREZZA — APPARECCHIATURE MOBILI

**AVVERTIMENTO**

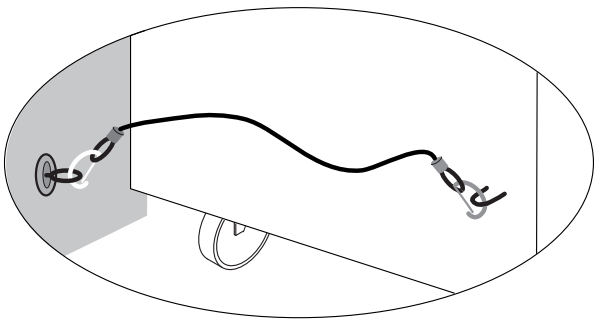
**PERICOLO DI SHOCK ELETTRICO**

**Fissare l'apparecchiatura alla struttura.**

Qualsiasi apparecchio che non è dotato di alimentatore ma che è dotato di un set di ruote deve essere legato. A tal fine si deve usare un mezzo adeguato che limiti il movimento dell'apparecchio senza affidarsi al cordone di alimentazione o affaticare lo stesso. I requisiti sono i seguenti:

1. Altezza massima delle ruote 152 mm.
2. Due ruote devono essere del tipo bloccabile.
3. Gli apparecchi mobili, o sistemati su di un supporto mobile, devono essere installati con un connettore flessibile fissato alla struttura dell'edificio.

Un connettore di montaggio per un dispositivo di trattenuta è situato in basso sulla flangia posteriore del telaio dell'apparecchio, o supporto per forno, a circa 457 mm dal pavimento. Il connettore flessibile non è fornito dalla fabbrica e non è disponibile alla fabbrica.



## INSTALLAZIONE IN SITO

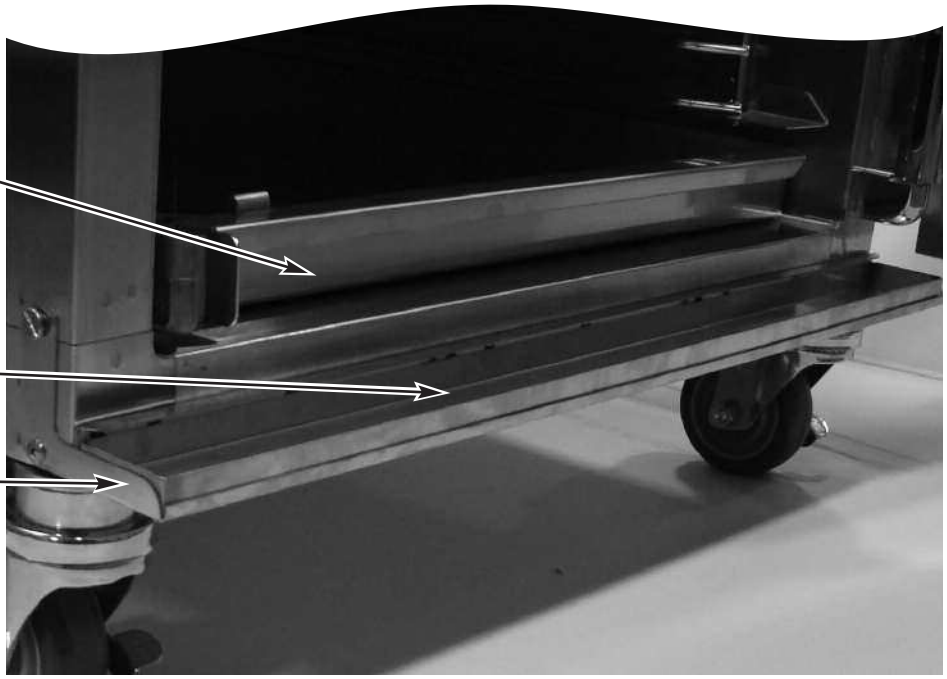
# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE DELLA BACINELLA

### 767-SK/III & 1767-SK/III

**Leccarda standard**
14831
[parte inferiore dell'interno del forno • sotto i montaggi laterali]

**Bacinella**
1008772
Collocare una bacinella nel porta-bacinelle

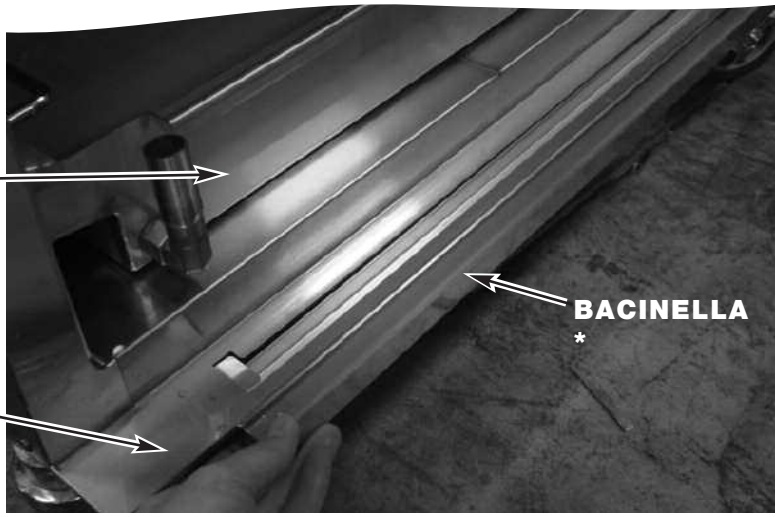
**Porta-bacinelle**
1008771



### 2800-SK/III

LECCARDA STANDARD*
[PARTE INFERIORE DELL'INTERNO DEL FORNO • SOTTO I MONTAGGI LATERALI]

FAR SCORRERE LA BACINELLA NEI SUPPORTI SOTTO IL PIANO DI SUPPORTO PER LE BACINELLE




*VEDERE LA DISTINTA PARTI DI ALTO-SHAAM PER I CODICI DI PARTE ALTO-SHAAM.

## ⚠ AVVERTIMENTO

**LA MANCANZA DI UN'ADEGUATA INSTALLAZIONE DEL VASSOIO RACCOGLITORE PUÒ ESSERE O È CAUSA DI DANNI SERI ALL'APPARECCHIO E PUÒ PROVOCARE FUGHE PERICOLOSE CON CONSEGUENTI LESIONI ALLA PERSONA.**

# INSTALLAZIONE

## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Questo apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato. Il forno deve essere messo a terra correttamente in osservanza del National Electrical Code (codice elettrico nazionale) e degli applicabili codici locali.

Inserire la spina dell'unità SOLO in una presa opportunamente messa a terra, sistemando l'unità in modo che la spina possa essere raggiunta facilmente in caso di emergenza. A meno che tutti i comandi non siano sulla posizione "SPENTO" si verificherà una scintilla quando si collega o scollega l'unità.

L'installazione di una presa corretta o di configurazione di presa o di impianto permanente devono essere eseguiti da un elettricista abilitato in conformità degli applicabili codici elettrici locali.

**NOTA:**

Unità a 230 V: L'unità è dotata di terminale di equalizzazione-collegamento a massa per evitare il pericolo di scossa elettrica tra questo apparecchio e altri apparecchi o parti metalliche in stretta prossimità. Per fornire sufficiente protezione contro differenze di potenziale si deve collegare un conduttore di equalizzazione-collegamento a massa a questo terminale e agli altri apparecchi e parti metalliche. Il terminale è contrassegnato dal seguente simbolo. ⏚

L'apparecchio deve essere collegato a un circuito elettrico protetto da una presa esterna del tipo salvavita (GFCI).

**DATI ELETTRICI - 767-SK/III**

| TENSIONE | FASE | CICLI/HZ | A | kW | CORDONE E SPINA |
|---|---|---|---|---|---|
| 208-240 (UL) | 1 | 60 | 16,0 | 3,85 | SENZA CAVO & SPINA |
| at 208 | 1 | 60 | 15,5 | 3,21 | |
| at 240 | 1 | 60 | 17,8 | 4,27 | |
| 230 | 1 | 50 | 16,0 | 3,68 | CEE 7/7 220-230V SPINA |

**DATI ELETTRICI - 1767-SK/III**

| TENSIONE | FASE | CICLI/HZ | A | kW | CORDONE E SPINA |
|---|---|---|---|---|---|
| 208-240 (UL) | 1 | 60 | 32,0 | 7,70 | SENZA CAVO & SPINA |
| at 208 | 1 | 60 | 30,9 | 6,43 | |
| at 240 | 1 | 60 | 35,6 | 8,55 | |
| 230 | 1 | 50 | 34,1 | 7,86 | SENZA CAVO & SPINA |

**DATI ELETTRICI - 2800-SK/III**

| | TENSIONE | FASE | CICLI/HZ | A | kW | CORDONE E SPINA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1PH | 208 | 1 | 60 | 43,1 | 8,96 | CORDONE, SENZA SPINA |
| 3PH | 208 | 3 | 60 | 27 | 8,96 | SENZA CORDONE E SPINA |
| | 230 | 1 | 50 | 37,1 | 8,54 | SENZA CORDONE E SPINA |

**⚠ PERICOLO**

**I COLLEGAMENTI ELETTRICI DEVONO ESSERE EFFETTUATI DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO, CONFORMEMENTE ALLE NORME APPLICABILI IN MATERIA DI ELETTRICITÀ.**

**⚠ PERICOLO**

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

**PERICOLO**

**Al fine di evitare scosse elettriche, questo apparecchio DEVE essere adeguatamente collegato a terra, conformemente alle normative locali in materia di elettricità; in mancanza di normative locali, adeguare il collegamento conformemente all'attuale edizione del Codice elettrico nazionale ANSI/NFPA No. 70. In Canada, tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati conformemente al CSA C22.1, Codice elettrico canadese, Parte 1 o conformemente alle normative locali.**

# ISTRUZIONI OPERATIVE

## INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DELL'UTENTE

**CAUTELA**

**DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO, LE PARTI METALLICHE DIVENTANO ESTREMAMENTE CALDE. PER EVITARE SCOTTATURE, UTILIZZARE SEMPRE PROTEZIONI PER LE MANI DURANTE L'UTILIZZO DEL APPARECCHI.**

Il forno di cottura e mantenimento Alto-Shaam è previsto per l'uso in imprese commerciali da parte di personale operativo qualificato familiare con la finalità, le restrizioni e i pericoli associati con questo apparecchio. Le istruzioni operative e le avvertenza vanno lette e comprese da parte di tutti gli operatori e di tutti gli utenti.

## AVVIAMENTO

**PRIMA DEL PRIMO USO:**
Le superfici interne del forno devono essere riscaldate per eliminare gli oli di superficie e il corrispondente odore che si produce la prima volta che si usa il forno.

1. Pulire i ripiani a griglia, i montaggi laterali e il completo interno del forno con un panno umido pulito. Installare i montaggi laterali, i ripiani del forno e la bacinella esterna. I ripiani vanno montati con il bordo curvato rivolto verso la parte posteriore del forno. Inserire la leccarda sulla superficie di fondo interna del forno.
2. • Chiudere gli sportelli del forno.
   • Premere e rilasciare il tasto ATTIVATO/DISATTIVATO del comando.
   • Premere il tasto COOK (COTTURA).
   • Premere le frecce su e giù per impostare la temperatura di cottura a 149°C.
3. • Premere il tasto TIME (TEMPO).
   • Premere le frecce su e giù per impostare il tempo di cottura su circa 2 ore.
   • Lasciare che il forno funzioni per circa 2 ore o finché non si sente più nessun odore.

**PERICOLO**

**EVITARE DI PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO CON VAPORE O CON ACQUA O UNA SOLUZIONE LIQUIDA DI QUALSIVOGLIA NATURA. NON UTILIZZARE ALCUN GETTO D'ACQUA PER FACILITARE LA PULIZIA.**

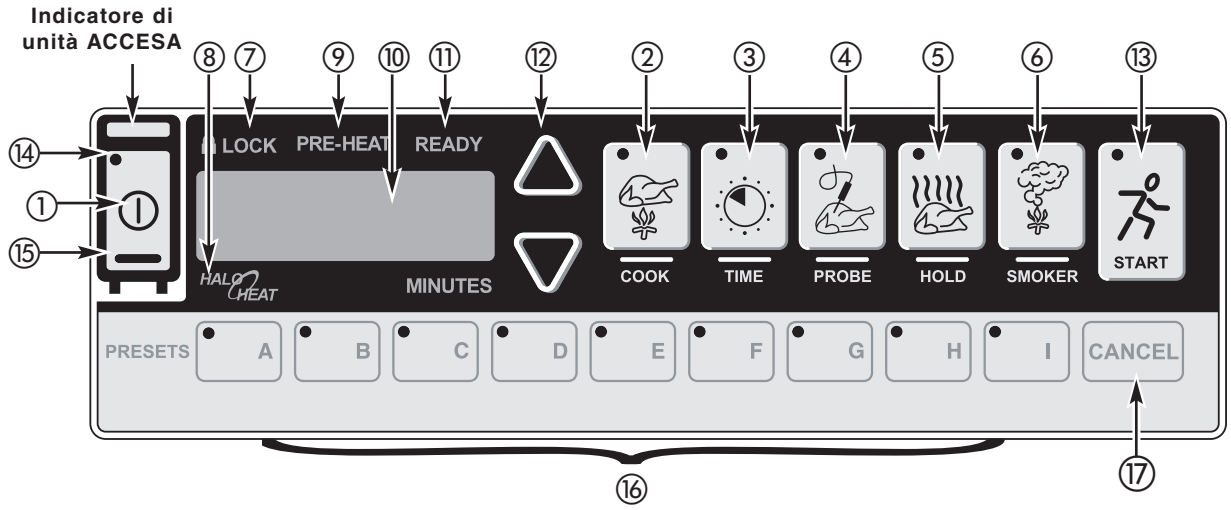
**IL RISCHIO E' DI DANNEGGIARE PESANTEMENTE I COLLEGAMENTI ELETTRICI**

**LA GARANZIA NON AVRA' PIÙ ALCUNA VALIDITÀ NEL CASO DI UTILIZZO DI ACQUA CORRENTE ULL'APPARECCHIATURA**

**⚠ PERICOLO**

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

# ISTRUZIONI OPERATIVE




## FUNZIONI DI COMANDO

1. ***Tasto ATTIVATO/ DISATTIVATO***
   Il tasto ATTIVATO/DISATTIVATO del sistema di comando controlla le funzioni del quadro di comando. Se manca la corrente mentre l'unità è in uso, l'indicatore luminoso ATTIVATO/DISATTIVATO lampeggia. Per annullare, premere e rilasciare il tasto.
2. ***Tasto COOK (COTTURA) — Intervallo di temperatura da 93 a 162°C***
   Usato per selezionare la modalità di cottura e per cambiare l'impostazione della temperatura di cottura.
3. ***Tasto TIME (TEMPO) — Tempo massimo 24 ore***
   Usato per selezionare il tempo di cottura e per cambiare l'impostazione del tempo.
4. ***Tasto PROBE (SONDA) — Intervallo di temperatura da 10 a 91°C***
   Usato per selezionare la modalità di temperatura interna del prodotto e per cambiare l'impostazione della temperatura della sonda.
5. ***Tasto HOLD (MANTENIMENTO) — Intervallo di temperatura da 15 a 96°C***
   Usato per selezionare la modalità di mantenimento del cibo e per cambiare l'impostazione della temperatura di mantenimento.
6. ***Tasto SMOKER (AFFUMICATORE) — Tempo da 0 a 24 ore***
   Utilizzato per selezionare il fumo caldo o freddo e per rivedere il tempo di produzione del fumo rimanente.
7. ***Indicatore di Lock (Bloccaggio)***
   Quando è illuminato, questo simbolo indica che le impostazioni usate per la sequenza di cottura sono bloccate e non possono essere modificate.
8. ***Indicatore Halo Heat***
   In fase di preriscaldamento del forno, l'indicatore Halo Heat si illumina e rimane acceso fisso fino a quando il forno non ha raggiunto la temperatura di cottura impostata. Quando la temperatura si è stabilizzata, l'indicatore si accende di tanto in tanto quando il forno richiede ulteriore riscaldamento.
9. ***Spia di Prehead (Preriscaldamento) del forno***
   Si illumina quando il forno viene riscaldato.
10. ***Display LED***
    Visualizza la temperatura dell'aria all'interno del forno, la temperatura della sonda interna del prodotto, il tempo o, assieme ad altri tasti, modifica le impostazioni originali di temperatura di cottura, mantenimento e sonda. Il display visualizza anche varie informazioni di programmazione e a carattere diagnostico.
11. ***Indicatore luminoso di Ready (Pronto)***
    Si illumina quando il forno ha terminato il preriscaldamento.
12. ***FRECCE SU e GIÙ***
    Servono ad aumentare o diminuire il tempo impostato e le impostazioni di temperatura di cottura, mantenimento e sonda.
13. ***Tasto START (AVVIO)***
    Serve ad avviare una sequenza di modalità selezionata, quando viene *premuto e rilasciato*. Si può arrestare il funzionamento in qualunque momento *premendo e tenendo premuto* il tasto START (AVVIO) finché non si sente un segnale acustico.
14. ***Indicatore luminoso verde***
    Situato all'interno di ogni tasto funzione, l'indicatore luminoso verde serve a ricordare all'operatore di eseguire un'azione ulteriore, e identifica anche la modalità operativa attuale.
15. ***Indicatore luminoso colore ambra***
    Situati sotto i tasti COOK (COTTURA), TIME (TEMPO), PROBE (SONDA) e HOLD (MANTENIMENTO), questi indicatori si illuminano per indicare la modalità operativa corrente e consentire all'operatore di identificare le informazioni attualmente visualizzate sul display a LED.
16. ***Tasti programma PRESET (PREIMPOSTATO)***
    L'unità è dotata di memoria per salvare e usare sino a otto programmi di cottura preimpostati dall'operatore per prodotti specifici (da A ad H). I abilita le capacità di bloccaggio.
17. ***Tasto CANCEL (ANNULLA)***
    Serve a cancellare un programma dalla memoria.

## IMPORTANTE

**Non usare il forno se i comandi non funzionano in modo corretto. Vedere la guida all'individuazione e soluzione dei problemi situata nel presente manuale o chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.**

## SEGNALI ACUSTICI

***IL FORNO EMETTE DEI BIP*** per indicare Sì o No in risposta alle immissioni dell'operatore. Emette anche dei bip che indicano Cambiamento di modalità e condizioni di Errore.

***Un bip breve*** segnala un Si (Attivato) in risposta alle informazioni immesse dall'operatore nel comando.

***Due bip brevi*** segnalano un No (Disattivato) in risposta alle informazioni immesse dall'operatore nel comando.

***Un bip della durata di un secondo*** segnala un Mutamento di modalità del forno. Ad esempio: da preriscaldamento a pronto all'avvio.

***Tre bip brevi*** segnalano che il forno è in modalità di Pronto per il caricamento del prodotto e per L'Avvio.

***Quattro bip brevi*** segnalano la presenza di una condizione di Errore. Vedere la sezione sull'individuazione e soluzione dei problemi nel presente manuale.

Il volume dei segnali acustici può essere modificato. Con il comando in modalità Disattivato, premere e tenere premuto il tasto Freccia Giù finché il display non mostra uno dei 4 livelli di volume (0 è Disattivato ossia il più basso e 3 è il più alto). Dopo ogni modifica, il pulsante deve essere rilasciato e il display si deve azzerare prima di poter ripetere il procedimento per selezionare un livello di volume diverso.

## CARATTERISTICHE OPERATIVE E FUNZIONI

**Spegnere il quadro di comando del forno:**

***Premere e tenere premuto*** il tasto Attivato/Disattivato finché il forno non emette un bip. L'indicatore luminoso Attivato/Disattivato si spegnerà.

**Arrestare un'operazione:**

***Premere e tenere premuto*** il tasto Start (Avvio) per diversi secondi fino a quando il comando non emette un segnale acustico per indicare che l'operazione è stata annullata. Il forno rimarrà sotto tensione.

**Tasti freccia:**

**I punti di regolazione della temperatura di cottura, mantenimento e sonda** possono essere modificati a incrementi di 1° premendo i tasti Freccia. Per cambiare un punto di regolazione in modo più rapido, *premere e tenere premuto* il tasto Freccia assieme alla funzione di temperatura e la temperatura cambierà in incrementi di 5°C.

L'impostazione del **Tempo (Time)** si modifica in incrementi di un minuto premendo i tasti Freccia. Per eseguire regolazioni in incrementi di dieci minuti, *premere e tenere premuto* i tasti Time (Tempo) e Freccia allo stesso tempo.

**Uso della sonda:**

**NOTA: Quando si cuoce usando la sonda, inserire la sonda nel prodotto crudo dopo che il forno è stato riscaldato. ASPETTARE UN INTERO MINUTO per consentire alla temperatura della sonda di scendere alla temperatura interna del prodotto. Premere il pulsante di avvio per iniziare il processo di cottura dopo il tempo di adeguamento della temperatura della sonda. Una lettura errata del valore della temperatura interna del prodotto imposterà il forno sulla temperatura di mantenimento.**

Quando la sonda rimane inserita nella staffa della sonda, il display a LED della temperatura indica il valore dell'aria ambiente all'interno del forno. Per usare la sonda per la cottura, toglierla dalla staffa e pulirla per tutta la sua lunghezza con un tampone monouso imbevuto d'alcol per pulirla e sanitizzarla prima dell'uso.

Solo la punta della sonda rileva la temperatura interna del prodotto e pertanto è importante posizionare la punta in modo corretto nel prodotto per leggere un valore di temperatura interna accurato. Spingere la sonda a metà nel prodotto posizionando la punta al centro della sua massa. Quando si inserisce la sonda in cibi solidi, come arrosto di carne o petto di pollame, spingere la sonda all'interno da una posizione diritta in basso o da un lato alla posizione centrale. Quando si mette la sonda in un prodotto liquido o semiliquido, fissare il cavo della sonda in modo da tenerla in posizione corretta. Non permettere che la punta della sonda tocchi i bordi, il fondo o i lati del contenitore. Fissare con del nastro il cavo all'orlo o al bordo del contenitore.

**Display temperatura minima/ massima sonda:**
Per vedere la temperatura minima o massima registrata dalla sonda, quando si cuoce con la sonda, premere i seguenti tasti con la sonda inserita nel prodotto:

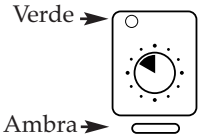
**Temperatura massima:** Premere assieme il tasto Probe (Sonda) e il tasto Freccia Su.

**Temperatura minima:**Premere assieme il tasto Probe (Sonda) e il tasto Freccia Giù.

**Indicatore Halo Heat:**
Quando il forno si sta riscaldando, l'indicatore luminoso Halo Heat rimane acceso finché non sia stata raggiunta la temperatura di cottura. Quando la temperatura si è stabilizzata, questo indicatore si accende di tanto in tanto quando il forno richiede ulteriore riscaldamento.

**Indicatori luminosi verde e di colore ambra:**
Ogni tasto programma comprende una spia verde che indica al programmatore la richiesta per ulteriore programmazione o lo stato operativo corrente del forno.

I tasti Cook (Cottura), Time (Tempo), Probe (Sonda), e Hold (Mantenimento) comprendono un indicatore luminoso di colore ambra che indica le informazioni visualizzate.




**Rilevatore di corrente mancante:**
Se, per una ragione qualsiasi, la corrente dovesse mancare durante la cottura, la centralina conserva in memoria le condizioni operative programmate. Quando la corrente ritorna, la centralina riprende a funzionare dal punto in cui si è verificata l'interruzione e l'indicatore luminoso Attivato/Disattivato lampeggerà per indicare che si è verificato un tale evento. L'operatore può spegnere la spia lampeggiante premendo il tasto Attivato/Disattivato.

**NOTA**: ***Se si verificata questa eventualità si consiglia fortemente di accertarsi che il cibo sia commestibile in accordo con le regole sanitarie locali.***

# ISTRUZIONI OPERATIVE

### Preparazione

Regolare lo scarico della porta interna in base alla specifica procedura di cottura selezionata. Tenere sempre gli scarichi sulle porte chiuse quando si cucina con la funzione smoking attiva. Inserire la leccarda sul fondo del forno.

### Tagliere in legno

Immergere un tagliere completo in acqua per 5/10 minuti. Rimuovere l'acqua in eccesso, inserire il tagliere inumidito nel porta tagliere in legno nel forno smoker. Sostituire il contenitore nel forno.

**Porta tagliere in legno**

**AVVERTIMENTO**

**L'UTILIZZO DI MATERIALI NON ADEGUATI PER LA FUNZIONE ANTIFUMO PUÒ CAUSARE DANNI, PERICOLI, ROTTURE DELL'APPARECCHIATURA O RIDURRE LA VITA DEL FORNO.**

**Non utilizzare segatura per smorzare il fumo.**

**Non utilizzare chip di legno di dimensioni inferiori ad un dito.**

## Procedura fumo caldo

Premere e rilasciare il tasto di comando ATTIVATO/DISATTIVATO relativo all'interruttore di alimentazione.

Premere ed impostare il termostato COOK (COTTURA) alla temperatura di cottura richiesta.

Premere ed impostare TIME (TEMPO) o PROBE (SONDA).

Premere ed impostare il termostato HOLD (MANTENIMENTO) alla temperatura di mantenimento richiesta.

Il Forno è automaticamente programmato per preriscaldarsi alla temperatura di cottura definita. Il forno produtrrà un segnale sonoro quando sarà completamente pre-riscaldato.

Preparare il prodotto per la cottura.
Caricare il prodotto sui ripiani.

**Per impostare il tempo di smoking**

In base al TIME (TEMPO)

Premere il tasto SMOKER (AFFUMICATORE).
Premere i tasti FRECCE SU e GIÙ per selezionare il tempo di smoking in minuti.
Premere START (AVVIO).

*Nota: Il timer relativo allo smoking attiverà l'elemento di riscaldamento che si trova nel contenitore del tagliere in legno. Un contenitore completamente in legno produrrà fumo per un periodo di circa 1 ora, anche se il timer segnerà più di un'ora.*

## Procedura fumo freddo

Premere e rilasciare il tasto di comando ATTIVATO/DISATTIVATO relativo all'interruttore di alimentazione.

Premere e tenere premuto il tasto SMOKER (AFFUMICATORE) 15 secondi. Tenendo premuto il tasto SMOKER (AFFUMICATORE) per 5 secondi si imposterà la temperatura del forno di default a 0°C per evitare che il forno produca ulteriore calore.

Preparare il prodotto per lo smoking.
Posizinoare il vassoio in acciaio inossidable pieno di ghiaccio sul ripaino sopra il vassoio per lo smoking.
Caricare il prodotto sui ripiani.

**Per impostare il tempo di smoking**

In base al Time (Tempo)

Premere il tasto SMOKER (AFFUMICATORE)
Premere i tasti FRECCE SU e GIÙ per selezionare il tempo di smoking in minuti.
Premere START (AVVIO).

*Tenendo premuto il tasto SMOKER (AFFUMICATORE) per 5 secondi si imposterà la temperatura del forno di default a 0°C per evitare che il forno produca ulteriore calore.*
*Per aumentare la temperatura di default, premere il tasto HOLD (TENERE) ed il tasto FRECCE SU per impostare una temperatura di default superiore.*

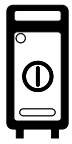
| Preferenze di gusto | Tempo di smoking minimo |
|---|---|
| Gusto leggermente affumicato | 10 min. |
| Gusto mediamente affumicato | 30 min. |
| Gusto decisamente affumicato | 40 min. |
| Gusto pesantemente affumicato | 60 min. |
| Gusto ultra affumicato | 80 min. |

*Per garantire la massima tenerezza del prodotto e ridurre gli interventi durante le ore di preparazione maggiori il prodotto potrà cucinato ed affumicato durante la notte.*

*Le istruzioni intendono essere un mero riferimento operativo. Per istruzioni più dettagliate fare riferimento alla HALO HEAT Guide to Low Temperature Cooking and Holding in dotazione con il forno*

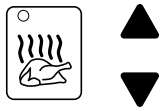
## Tasti menu preimpostati:

Il presente forno Alto-Shaam permette all'operatore di impsotare fino ad otto programmi di cottura/affumicamento. Si può impostare ogni programma su una qualsiasi modalità di cottura/affumicamento, a tempo o a temperatura interna del prodotto. I programmi di cottura vengono richiamati e memorizzati tramite i tasti PRESET (preimpostato) contrassegnati da "A a H". Questi tasti, assieme al tasto contrassegnato "I" condividono funzioni supplementari che sono descritte nella sezione "Opzioni per l'utente" del presente manuale.

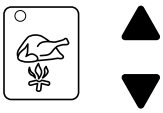


### Programmare un programma di Cottura/Affumicamento

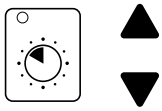
Selezionare il prodotto da programmare e cominciare al programmazinoe con la potenza di controllo del forno su DISATTIVATO. Premere e rilasciare il tasto di comando ATTIVATO/DISATTIVATO. Il forno emetterà segnali acustici per un secondo e la tensione all'unità verrà segnalata dall'indicatore luminoso verde situato nell'angolo in alto a sinistra del tasto ATTIVATO/DISATTIVATO. Il forno inizierà a funzionare in modalità di mantenimento. La spia AMBRA di mantenimento sarà accesa e il display visualizzerà l'ultima temperatura di mantenimento impostata.



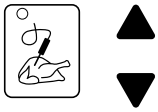
***Premere il tasto HOLD (MANTENIMENTO).*** Per modificare la temperatura di cottura, premere i tasti FRECCIA SU o GIÙ.



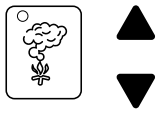
***Premere il tasto COOK (COTTURA).*** La spia di preriscaldamento del forno si accenderà e il display visualizzerà l'ultima temperatura di cottura impostata. Per modificare la temperatura di cottura, premere i tasti FRECCIA SU o GIÙ.



***Per cuocere a tempo*** — premere il tasto TIME (TEMPO). Sarà visualizzato l'ultimo tempo di cottura. Per modificare il tempo configurato premere il tasto FRECCIA SU o GIÙ. La spia verde TIME (TEMPO) di accenderà.



***Per cuocere con la sonda*** — premere il tasto PROBE (SONDA). Verrà visualizzata l'ultima temperatura interna impostata. Per modificare la temperatura di cottura, premere i tasti FRECCIA SU o GIÙ. La spia verde PROBE (SONDA) di accenderà.



***Premere il tasto SMOKER (AFFUMICATORE).*** Per modificare il tempo di smoke desiderato, premere i tasti FRECCIA SU o GIÙ. Sarà visualizzato l'ultimo tempo impostato.

La spia di preriscaldamento del forno si accenderà. A questo punto il forno è in modalità di preriscaldamento ed è automaticamente programmato per riscaldarsi alla temperatura di cottura.

***— o —***

Selezionare la lettera per codificare il programma di cottura che usa le impostazioni appena definite. Premere e tenere premuto il tasto PRESET (PREIMPOSTATO) selezionato finché non si sente un breve segnale acustico di quattro secondi. La spia del tasto lettera del programma si accenderà e il programma di cottura è ora memorizzato in memoria in corrispondenza della lettera premuta. Se non già programmati prima, si possono memorizzare altri programmi per i tasti PRESET (PREIMPOSTATO) rimanenti.

***Nota:*** L'ultimo tasto PRESET (PREIMPOSTATO) utilizzato sarà la sequenza di esecuzione di cottura per il seguente prodotto da programmare. Si possono cambiare le impostazioni per il prodotto seguente e quindi selezionare un tasto lettera preimpostato diverso.

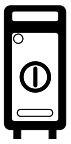
### Cancellare un programma di Cottura/Affumicamento

Per eliminare un programma il forno deve essere sotto tensione in modalità di mantenimento o di preriscaldamento. Il forno non può essere in esecuzione di un programma di menu PRESETS (PREIMPOSTATO).

Con il forno sotto tensione in modalità di mantenimento o di preriscaldamento, premere e tenere premuto il tasto CANCEL (ANNULLA) e l'opportuno tasto lettera PRESET (PREIMPOSTATO). Il forno emetterà un segnale acustico per circa quattro secondi e l'indicatore luminoso del programma s spegnerà per indicare che il programma è stato cancellato.

**IMPORTANTE - Dopo avere memorizzato un programma specifico per un prodotto in corrispondenza di un tasto lettera è importante prendere nota per iscritto della lettera e del prodotto programmati. La scheda dei menu (PE-23384) serve a questo scopo.**

## Cottura con i tasti di menu preimpostati:



*Premere e rilasciare il tasto di comando ATTIVATO/ DISATTIVATO.*

- L'indicatore luminoso verde sul tasto ATTIVATO/DISATTIVATO si accenderà.
- Il forno emetterà dei segnali acustici per un secondo.
- Il forno inizierà a funzionare in modalità di mantenimento.
- L'indicatore luminoso di colore ambra si accenderà.
- Verrà visualizzata la temperatura impostata in precedenza per il mantenimento.

**CAUTELA**

**PER MANTENERE SICURI I LIVELLI DI TEMPERATURA, NON INSERIRE MAI NEL FORNO ALIMENTI FREDDI PER ESSERE SCONGELATI O RISCALDATI MENTRE VI SONO ALIMENTI CALDI.**

- I tasti PRESET (PREIMPOSTATO) con la spia verde accesa sono quelli che corrispondono a un programma di cottura memorizzato.

*Premere il tasto PRESET (PREIMPOSTATO) desiderato (da A ad H)*

- Si accenderanno le spie Halo Heat e preriscaldamento.

  ➥ Il forno è programmato per riscaldarsi automaticamente alla temperatura di cottura programmata.

- Quando il forno si è riscaldato, viene emesso un segnale acustico e la spia di preriscaldamento si spegne.
- Le spie Ready (Pronto) e Start (Avvio) lampeggiano entrambe.

  ➥Il forno manterrà la temperatura di cottura impostata che apparirà sul display mentre si è in modalità pronto/avvio.

***Mettere il cibo da cuocere nel forno. In caso di cottura con la sonda, togliere la sonda dalla sua staffa, pulirla con un tampone monouso imbevuto d'alcol e inserirla correttamente nel prodotto Chiudere lo sportello.***

***Nota:*** Il forno emetterà 3 segnali acustici ogni 25 secondi finché il forno non è caricato e non è stato premuto il tasto START (AVVIO).

***Premere e rilasciare il tasto START (AVVIO).***

***COOK (COTTURA)***

- Il forno emetterà un segnale acustico.
- Gli indicatori luminosi di tensione, cottura, affumicatura, sonda o tempo e avvio si accenderanno.
- In caso di programma di cottura a tempo il display visualizzerà alternativamente la temperatura di cottura impostata e il tempo di cottura rimanente.
- In caso di programma di cottura con la sonda il display visualizzerà alternativamente la temperatura di cottura impostata e il tempo di cottura trascorso.

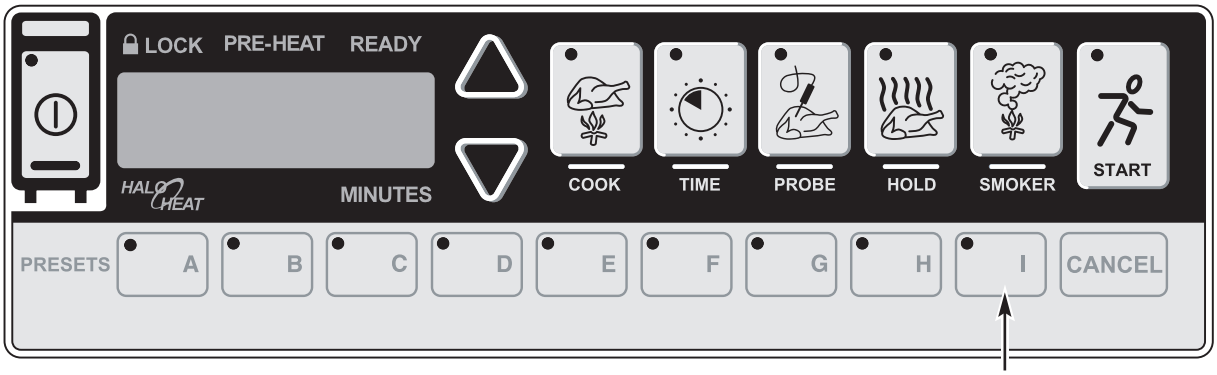
***HOLD (MANTENIMENTO)***

- Il forno emetterà un segnale acustico quando la temperatura della sonda è stata raggiunta o quando il tempo impostato è trascorso.
- La spia verde di cottura rimarrà accesa.
- Il display visualizzerà alternativamente la temperatura di mantenimento e il tempo in cui il prodotto è stato tenuto in modalità di mantenimento.
- L'indicatore luminoso Ready (pronto) si accenderà dopo che sono trascorse 2 ore in modalità mantenimento.

  ***Nota:*** La spia di pronto non indica necessariamente che il prodotto è pronto. Per ottenere i risultati migliori il prodotto deve rimanere nel forno alla temperatura di mantenimento per il numero di ore minimo indicato dalle relative istruzioni do cottura.

- Il forno continuerà a funzionare in modalità di mantenimento finché non viene premuto il tasto di comando ATTIVATO/DISATTIVATO).

## OPZIONI PER L'UTENTE




### Bloccaggio e sbloccaggio dei tasti PRESET (PREIMPOSTATO)

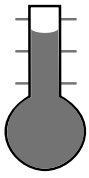
I tasti PRESET (PREIMPOSTATO) da A ad H possono venire bloccati per evitare la memorizzazione, modificazione o eliminazione di programmi.

Per bloccare i tasti PRESET (PREIMPOSTATO), premere e tenere premuto il tasto "I" finché il forno non emette un segnale acustico. Rilasciare il tasto "I". La spia verde del tasto "I" si accenderà. A questo punto i tasti del forno PRESET da A ad H sono bloccati.

*Nota:* Questo bloccaggio blocca solamente i tasti del forno PRESET (PREIMPOSTATO) da A ad H in modo da consentire l'uso del forno con i tasti non programmati delle modalità Cook (Cottura), Probe (Sonda) o Hold (Mantenimento).

Per bloccare i tasti PRESET (PREIMPOSTATO) premere e tenere premuto il Tasto CANCEL (ANNULLA) assieme al tasto "I" finché non si sente un breve bip. Rilasciare tutti i tasti. La spia verde del tasto "I" si spegnerà. A questo punto i tasti preimpostati del forno sono sbloccati.

### Selezione di gradi fahrenheit o centigradi



Con il comando in ***modalità disattivata, premere e tenere premuto*** il tasto FRECCIA SU finché il display non visualizza alternativamente i gradi fahrenheit e centigradi. Dopo ogni modifica si deve rilasciare il tasto. Il display si deve azzerare prima che la procedura possa essere ripetuta.

### Bloccaggio e sbloccaggio del quadro di comando

Il quadro di comando può essere bloccato in qualsiasi momento per evitare un cambiamento accidentale o involontario delle impostazioni.

Per bloccare il quadro di comando, ***premere e tenere premuto*** il tasto FRECCIA SU e quindi premere il tasto ATTIVATO/DISATTIVATO. Si sentirà un breve segnale acustico e la spia di quadro bloccato si accenderà. Rilasciare tutti i tasti. A questo punto il quadro di comando del forno è bloccato.

***Nota:*** Il quadro di comando è completamente bloccato fatta eccezione per i tasti ATTIVATO/DISATTIVATO e FRECCIA. A questo punto non si potranno disattivare i comandi del forno.

Per sbloccare il quadro di comando, ***premere e tenere premuto*** il tasto FRECCIA GIÙ e quindi premere il tasto ATTIVATO/DISATTIVATO. Si sentiranno due brevi segnali acustici e la spia di quadro bloccato si spegnerà. Rilasciare tutti i tasti. Il quadro di comando è ora sbloccato e pronto per l'uso normale.

### Selezione di volume dei segnali acustici

Con il comando in ***modalità disattivata, premere e tenere premuto*** il tasto FRECCIA GIÀ finché il display non mostra uno dei 4 livelli di volume (0 è DISATTIVATO muto ossia il più basso e 3 è il più alto). Dopo ogni modifica, il pulsante deve essere rilasciato e il display si deve azzerare prima di poter ripetere il procedimento per selezionare un livello di volume diverso.

## Linee guida generali per il mantenimento

Chef, cuochi e altro personale specializzato del settore dei ristoranti impiega diversi modi di cuocere. La temperatura di mantenimento corretta per uno specifico prodotto alimentare si basa sul suo contenuto di umidità, sulla sua densità, sul volume e sulla temperatura adatta per servirlo. Le temperature di mantenimento sicure influiscono anche sul buon sapore e stabiliscono la durata di mantenimento per un prodotto specifico.

Halo Heat mantiene al massimo il contenuto di umidità senza aggiunta d'acqua, vapore acqueo o vapore. Il mantenimento dell'umidità massima naturale conserva il sapore naturale del prodotto e fornisce un sapore più genuino. Oltre a mantenere l'umidità, le delicate proprietà di Halo Heat mantengono una temperatura costante in tutto l'armadietto senza che si renda necessario l'uso di una ventola di distribuzione del calore e pertanto contribuisce ulteriormente alla conservazione dell'umidità evitando perdite dovute a evaporazione o disidratazione.

Quando il prodotto viene rimosso da un ambiente di cottura ad alta temperatura per trasferimento immediato a un apparecchio alla temperatura più bassa richiesta per il suo mantenimento, si può formare condensazione sul suo esterno e all'interno delle confezioni di plastica usate in situazioni di self-service. Questo problema viene alleviato se si permette che il prodotto si liberi del vapore iniziale e del calore prodotti dall'alta temperatura di cottura. Tuttavia, per conservare la sicurezza e la qualità dei cibi appena cotti si deve consentire un massimo di 1 o 2 minuti per il rilascio del calore iniziale dal prodotto.

La maggioranza degli apparecchi di mantenimento Halo Heat è dotata di controllo di termostato tra 16 e 93°C. Se l'unità è dotata di aperture di sfogo, chiudere gli sfoghi per mantenere l'umidità e aprirli per cibi più croccanti.

**INTERVALLI DELLA TEMPERATURA DI MANTENIMENTO**

| CARNE | CENTIGRADI |
|---|---|
| ARROSTO DI MANZO — Al sangue | 54°C |
| ARROSTO DI MANZO — Medio/ben cotto | 68°C |
| PUNTA DI PETTO DI MANZO | 71° — 79°C |
| CORN BEEF | 71° — 79°C |
| PASTRAMI | 71° — 79°C |
| PRIME RIB — Al sangue | 54°C |
| BISTECCA— Alla griglia/in padella | 60° — 71°C |
| COSTATI — Manzo o maiale | 71°C |
| VITELLO | 71° — 79°C |
| PROSCIUTTO | 71° — 79°C |
| MAIALE | 71° — 79°C |
| AGNELLO | 71° — 79°C |
| **POLLAME** | |
| POLLO — Fritto/al forno | 71° — 79°C |
| ANATRA | 71° — 79°C |
| TACCHINO | 71° — 79°C |
| IN GENERALE | 71° — 79°C |
| **PESCE/FRUTTI DI MARE** | |
| PESCE — Fritto/al forno | 71° — 79°C |
| ARAGOSTA | 71° — 79°C |
| GAMBERO — Fritto | 71° — 79°C |
| **ARTICOLI AL FORNO** | |
| PANE/PANINI | 49° — 60°C |
| **VARIE** | |
| STUFATI | 71° — 79°C |
| IMPASTO — Controllo | 27° — 38°C |
| UOVA —Fritte | 66° — 71°C |
| PIATTI SURGELATI | 71° — 79°C |
| ANTIPASTI | 71° — 82°C |
| PASTA | 71° — 82°C |
| PIZZA | 71° — 82°C |
| PATATE | 82°C |
| PIATTI UNICI | 60° — 74°C |
| SALSE | 60° — 93°C |
| ZUPPA | 60° — 93°C |
| VERDURE | 71° — 79°C |

**LE TEMPERATURE DI MANTENIMENTO ELENCATE SONO SOLO A SCOPO INDICATIVO.**

## PULIZIA E MANUTENZIONE PREVENTIVA

### PROTEZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

Nella cura delle superfici in acciaio inox, è importante proteggerle dalla corrosione. Prodotti chimici troppo forti, corrosivi o inappropriati possono distruggere completamente lo strato protettivo superficiale dell'acciaio inox. I tamponi abrasivi, i rotolini di lana acciaio o gli strumenti in metallo graffiano le superfici causando danni al rivestimento protettivo e, di conseguenza, provocando la corrosione. Anche l'acqua particolarmente dura con una concentrazione di cloruro medio-alta può causare l'ossidazione e la formazione di microfori che di conseguenza produce ruggine e corrosione. Inoltre, molti alimenti acidi che fuoriescono e vengono lasciati sulle superficie di metallo sono altri fattori che possono contribuire alla formazione della corrosione.

I prodotti detergenti, materiali e metodi corretti sono importantissimi per conservare l'aspetto e la durata di questo apparecchio. Le fuoriuscite di alimenti devono essere rimosse e le aree strofinate quanto prima, o come minimo almeno una volta al giorno. Sciacquare sempre accuratamente le superfici utilizzando un prodotto detergente e dopo ogni risciacquo asciugare immediatamente ogni ristagno di acqua.

### PRODOTTI DETERGENTI

Utilizzare prodotti detergenti non abrasivi specifici per le superfici in acciaio inox. I prodotti detergenti non devono contenere composti di cloruro e sali quaternari. Non utilizzare mai acido idrocloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio inox. Utilizzare sempre prodotti detergenti adeguati consigliati dal produttore. Contattare il fornitore locale di prodotti detergenti per maggiori delucidazioni sul prodotto.

### MATERIALI DI PULIZIA

L'operazione di pulizia di solito deve essere accompagnata dal prodotto detergente adeguato insieme ad un panno morbido e pulito. Quando si devono utilizzare dei metodi maggiormente aggressivi, utilizzare nei punti difficili un tampone non abrasivo, facendo attenzione a strofinare il metallo con il lato ruvido visibile per evitare graffi sulla superficie. Non rimuovere mai i residui di cibo utilizzando spazzole, pagliette in metallo o raschietti.

**⚠ CAUTELA**

**PER PROTEGGERE LE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX, EVITARE COMPLETAMENTE L'UTILIZZO DI COMPOSTI DETERGENTI ABRASIVI, DETERGENTI A BASE DI CLORURO O DETERGENTI CHE CONTENGONO SALI QUATERNARI. NON UTILIZZARE MAI ACIDO IDROCLORIDRICO (ACIDO MURIATICO) SULL'ACCIAIO INOX.**

# CURA E PULIZIA

### CURA DELL'APPARECCHIO

In condizioni normali questo forno presterà servizio per un lungo tempo e senza problemi. Non è richiesta nessuna manutenzione preventiva ma la seguente guida alla cura dell'apparecchio massimizzerà la durata e il funzionamento senza problemi di questo forno.

La pulizia e l'aspetto di questo apparecchio contribuiranno in maniera notevole alla sua efficienza operativa e alla produzione di cibi saporiti e appetitosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

### PULIZIA GIORNALIERA

1. Scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione e lasciare che si raffreddi.
2. Togliere tutti gli articoli rimovibili come ripiani a griglia, montaggi laterali e leccarde. Pulire questi articoli separatamente.
3. Pulire le superfici metalliche interne con un foglio di carta per togliere frammenti di cibo rimasti.
4. Pulire le superfici metalliche interne dell'armadietto con un panno umido pulito o con una spugna e un qualsiasi detersivo commerciale di buona qualità.

**NOTA:** Evitare di usare composti detergenti abrasivi, agenti di pulizia a base di cloro o che contengano sali quaternari. Non usare mai acido cloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio.

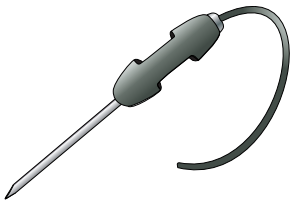
5. Spruzzare le aree molto sporche con uno sgrassante solubile in acqua e lasciare che agisca per 10 minuti prima di togliere lo sporco servendosi di un cuscinetto di pulizia di plastica.
6. Pulire a fondo il quadro di comando, gli sfiati sullo sportello, la maniglia dello sportello e la guarnizione dello sportello perché queste aree raccolgono frammenti di cibo.
7. Risciacquare le superfici con una spugna e con acqua tiepida pulita.
8. Togliere l'acqua in eccesso con una spugna e asciugare con un panno pulito o lasciare asciugare all'aria. Lasciare lo sportello aperto finché l'interno non è completamente asciutto. Rimettere a posto i montaggi laterali e i ripiani.
9. Asciugare la guarnizione dello sportello e il quadro di comando servendosi di un panno morbido pulito.
10. Dopo averlo pulito e risciacquato, l'interno può essere passato con una soluzione igienizzante. Tale soluzione deve essere approvata per l'uso sulle superfici di acciaio inossidabile che vengono a contatto con il cibo.
11. Per aiutare a mantenere lo strato protettivo dell'acciaio inossidabile lucidato, pulire l'esterno dell'armadietto con un agente di pulizia consigliato per superfici di acciaio inossidabile. Spruzzare l'agente di pulizia o pulire con un panno strofinandolo in direzione della grana dell'acciaio inossidabile.
12. Pulire i vetri con un detergente da finestre.

Seguire sempre le opportune norme statali o sanitarie (per l'igiene) locali per quanto riguarda i requisiti di pulizia e igiene dell'apparecchio.

### PULIZIA DEGLI SFIATI DELLO SPORTELLO

Gli sfiati dello sportello devono essere puliti e ispezionati secondo necessità.

### PULIRE LA SONDA TUTTI I GIORNI



Togliere ogni eventuale rimanenza di cibo dalla sonda. Pulire l'intero gruppo della sonda e del cavo con una soluzione detergente tiepida e un panno pulito. Togliere le tracce di detergente dalla sonda e dal cavo risciacquando con acqua e servendosi di un panno. Pulire la sonda e la sua staffa con un tampone monouso imbevuto d'alcol o con una soluzione igienizzante consigliata per superfici che vengono a contatto con il cibo. Lasciare che la sonda e il cavo si asciughino all'aria nella staffa di supporto.

### CONTROLLARE LA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO SITUATA NELL'AREA DI CONTROLLO DEL FORNO

Con il forno tiepido, controllare che la ventola di raffreddamento nell'area di controllo del forno funzioni correttamente. La ventola è situata verso l'alto nella parte posteriore dell'unità.

### UNA VOLTA AL MESE CONTROLLARE LE CONDIZIONI C OMPLESSIVE DEL FORNO

Controllare il forno una volta al mese per verificare che non ci siano danni materiali o viti allentate. Rimediare ogni problema prima che inizi a interferire con il funzionamento del forno.

### NON USARE IL FORNO SE I COMANDI NON FUNZIONANO IN MODO CORRETTO

Vedere la guida all'individuazione e soluzione dei problemi situata nel presente manuale o chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.

**⚠ PERICOLO**

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

**PERICOLO**

**EVITARE DI PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO CON VAPORE O CON ACQUA O UNA SOLUZIONE LIQUIDA DI QUALSIVOGLIA NATURA. NON UTILIZZARE ALCUN GETTO D'ACQUA PER FACILITARE LA PULIZIA.**

**IL RISCHIO E' DI DANNEGGIARE PESANTEMENTE I COLLEGAMENTI ELETTRICI**

**LA GARANZIA NON AVRA' PIÙ ALCUNA VALIDITÀ NEL CASO DI UTILIZZO DI ACQUA CORRENTE ULL'APPARECCHIATURA**

Il sapore e l'aroma del cibo sono solitamente uniti al punto che è difficile, se non impossibile, separare l'uno dall'altro. Vi è anche un importante e inseparabile rapporto tra pulizia e sapore del cibo. La pulizia, un'ottima efficienza operativa e l'aspetto dell'apparecchio contribuiscono in modo considerevole a rendere i cibi appetitosi e gustosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

Molti cibi sono dotati del loro aroma particolare e molti assorbono anche altri odori presenti. Sfortunatamente, il cibo non conosce la differenza e può assorbire sia odori BUONI che odori CATTIVI. La maggioranza dei sapori e odori indesiderabili nei cibi serviti in luoghi di ristoro sono causati da proliferazione batterica. Il sapore acido, rancido, stantio o altri sapori CATTIVI sono normalmente il prodotto di attività dei germi.

Il modo più semplice per garantire un pieno sapore naturale è di pulire a fondo. Ciò significa un buon controllo sia dello sporco visibile (macchie) che di quello invisibile (germi). Per ottenere buoni risultati occorre affrontare la pulizia in modo completo. In questo modo si garantirà un piacevole aspetto dell'apparecchio oltre alla sua massima efficienza e utilità. Ma, cosa ancora più importante, un buon programma di sanitizzazione rappresenta uno degli elementi chiave nella prevenzione di malattie causate dal cibo.

L'ambiente di mantenimento controllato dei cibi preparati è solo uno dei fattori importanti nella prevenzione di malattie causate dal cibo. Il monitoraggio della temperatura è ugualmente importante al momento di ricevere, conservare, preparare e servire i cibi.

Il modo più accurato di misurare la temperatura sicura sia dei cibi caldi che di quelli freddi è quello della temperatura interna. Un termometro di qualità è uno strumento efficace a questo fine e lo si dovrebbe usare normalmente con tutti i prodotti che richiedono il mantenimento a una temperatura specifica.

Un programma di sanitizzazione completo dovrebbe concentrarsi sull'addestrare il personale addetto sulle procedure fondamentali d'igiene. Ciò include igiene personale, gestione corretta dei cibi crudi, temperatura di cottura e temperatura interna dei prodotti e monitoraggio di routine delle temperature interne dal momento di ricevere a quello di servire il cibo.

La maggioranza delle malattie causate dal cibo può essere prevenuta tramite un adeguato controllo della temperatura e un completo programma di sanitizzazione. Questi fattori sono entrambi importanti per la qualità del servizio e la soddisfazione della clientela. Le pratiche di gestione sicura del cibo per prevenire le malattie causate dal cibo sono d'importanza critica per la salute e la sicurezza della clientela. L'HACCP, la sigla di Hazard Analysis (at) Critical Control Points (analisi dei pericoli nei punti di controllo critici), è un programma di controllo della qualità che include procedure operative aventi lo scopo di garantire l'integrità, la qualità e la sicurezza dei cibi. Intraprendere le misure necessarie per migliorare le pratiche di sicurezza dei cibi è efficiente in termini di costo e relativamente semplice. Le linee guida di HACCP vanno ben oltre lo scopo del presente manuale e informazioni supplementari sono disponibili mettendosi in contatto con:

**CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION**
**1-888-SAFEFOOD**

| TEMPERATURE INTERNE DEI CIBI | |
|---|---|
| **CIBI CALDI** | |
| ZONA PERICOLOSA | DA 4 A 60 °C |
| ZONA CRITICA | DA 21 A 49 °C |
| ZONA SICURA | DA 60 A 74 °C |
| **CIBI FREDDI** | |
| ZONA PERICOLOSA | SOPRA 4 °C |
| ZONA SICURA | DA 2 A 4 °C |
| **CIBI SURGELATI** | |
| ZONA PERICOLOSA | SOPRA 0 °C |
| ZONA CRITICA | DA -18 A 0 °C |
| ZONA SICURA | -18°C O MENO |

# ASSISTENZA

## INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Codice errore | Descrizione/risultati | Causa possibile<br>Intervento richiesto |
|---|---|---|
| **E-10** | **Guasto sensore aria (cortocircuitato)**<br>*Il forno non funziona* | Il sensore aria è cortocircuitato.<br>Sensore aria difettoso? Vedere la pagina seguente per il test del sensore aria. |
| **E-11** | **Guasto sensore aria (aperto)**<br>*Il forno non funziona* | Il sensore aria è aperto o si è guastato il circuito.<br>Sensore aria difettoso? Vedere la pagina seguente per il test del sensore aria. |
| **E-20** | **Guasto sonda prodotto (cortocircuitata)**<br>*Il forno cuoce solo a tempo* | La sonda prodotto è cortocircuitata<br>Sonda difettosa? Vedere la pagina seguente per il test della sonda. |
| **E-21** | **Guasto sonda prodotto (aperta)**<br>*Il forno cuoce solo a tempo* | La sonda del prodotto è aperta o si è guastato il circuito.<br>Sonda difettosa? Vedere la pagina seguente per il test della sonda. |
| **E-30** | **Temperatura bassa**<br>*Il forno non raggiunge la temperatura impostata* | Sportello del forno chiuso? La guarnizione dello sportello deve essere sostituita? Preriscaldamento saltato? Forno sovraccarico o contenente prodotti surgelati? Sensore aria o sonda difettosi? Relè stato solido difettoso? Collegamento fili difettoso o cavo di riscaldamento aperto? È scattato l'interruttore di limite massimo? Se non si tratta di nessuno dei casi soprastanti, chiamare il servizio di assistenza. |
| **E-31** | **Surriscaldamento**<br>*Il forno si spegne* | Cavo cortocircuitato? Relè stato solido difettoso? Sensore aria difettoso? Se non si tratta di nessuno dei casi soprastanti, chiamare il servizio di assistenza. |
| **E-60** | **Errore dell'orologio in tempo reale**<br>*Il forno non funziona* | Si deve sostituire il comando.<br>Questo errore è visualizzato quando l'unità è rimasta scollegata per più di 30 giorni. In tal caso, l'unità dovrà essere ricollegata con l'interruttore automatico chiuso e il display del quadro frontale che visualizza E-60 per più di 30 minuti. Dopo avere fatto questo, l'interruttore automatico dovrà essere aperto, o l'unità scollegata, per circa 10 secondi e quindi riaccesa. Potrà rendersi necessario ripetere questo procedimento. |
| **E-70** | **Errore di configurazione connettore**<br>*Il forno non funziona* | Controllare che la connessione del forno non abbia fili allentati. Se non ci sono fili allentati, il comando deve essere sostituito. |
| **E-78** | **Tensione bassa**<br>*Il forno non funziona* | Nel caso di unità a 125 V c.a., la tensione è sotto 90 V c.a. Correggere.<br>Nel caso di unità a 208-240 V c.a., la tensione è sotto 190 V c.a. Correggere. |
| **E-79** | **Tensione alta**<br>*Il forno non funziona* | Nel caso di unità a 125 V c.a., la tensione è oltre 130 V c.a. Correggere.<br>Nel caso di unità a 208-240 V c.a., la tensione è oltre 250 V c.a. Correggere. |
| **E-80** | **EEPROM - errore dati funzione**<br>*Il forno non funziona* | Contatto x l'assistenza |
| **E-82** | **EEPROM - errore dati taratura**<br>*Il forno non funziona* | Contatto x l'assistenza |
| **E-84** | **EEPROM - errore ID unità**<br>*Il forno non funziona* | Contatto x l'assistenza |
| **E-86** | **EEPROM - errore dati preimpostati**<br>*Il forno non funziona* | Contatto x l'assistenza |

## CAUTELA

**LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.**

## ⚠ PERICOLO

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

*La presente sezione intende assistere solo i tecnici qualificati e non è prevista per l'uso da parte di personale di assistenza non addestrato o non autorizzato.* Se l'unità Alto-Shaam® non funziona correttamente controllare quanto segue prima di chiamare l'agente di assistenza autorizzato locale di Alto-Shaam®:

☛ Controllare che l'unità sia alimentata. Spina inserita nella presa? Interruttore automatico sulla parte posteriore dell'unità chiuso?
*Non tentare di eseguire interventi di assistenza o riparazioni dell'unità di cottura e mantenimento oltre questo punto.* **Mettersi in contatto con Alto-Shaam® per essere riferiti al più vicino agente di assistenza. Le riparazioni eseguite da personale diverso dagli agenti di assistenza senza l'autorizzazione a priori di Alto-Shaam® annulleranno la garanzia dell'unità.**

## INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE DEI PROBLEMI DEI COMPONENTI ELETTRICI INTERNI

### A. Manca l'alimentazione. Il display non si illumina.

1. Verificare che ci sia tensione disponibile alla presa o scatola di giunzione.
2. Verificare che l'interruttore automatico sulla parte posteriore dell'unità non sia chiuso.
3. Verificare che il cordone di alimentazione non sia aperto. Controllare la continuità servendosi di un voltmetro amperometro.
4. Se niente di quanto sopra risolve il problema, chiamare un tecnico di assistenza qualificato o riferirsi al manuale di assistenza del forno specifico.

### B. Il display è illuminato e l'unità richiede calore ma non riscalda; codice errore E30.

Controllare per verificare che l'interruttore di limite massimo situato sulla parte posteriore della calotta dell'unità non sia scattato. Se è scattato, resettarlo premendo il pulsante di resettaggio limite raggiunto, situato sulla parte osteriore del forno.

Dopo il resettaggio si deve correggere il problema che ha fatto scattare il limite massimo. Se l'interruttore di limite massimo non si resetta, esso è difettoso e deve essere sostituito. ***Questo è un dispositivo di sicurezza e non deve essere neutralizzato o tolto dal circuito.***

### C. Per provare il sensore aria:

Sottoporre a test il sensore aria mettendolo in un bagno di acqua ghiacciata e usando un amperometro impostato sulla scala degli Ohm. La lettura dovrebbe dare una resistenza di 100 Ohm. Se la lettura è di 2 Ohm in più o in meno, il sensore deve essere sostituito.

### D. Per provare il sensore sonda:

Sottoporre a test il sensore sonda mettendolo in un bagno di acqua ghiacciata e usando un amperometro impostato sulla scala degli Ohm. La lettura dovrebbe dare una resistenza di 100 Ohm.

## ⚠ PERICOLO

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

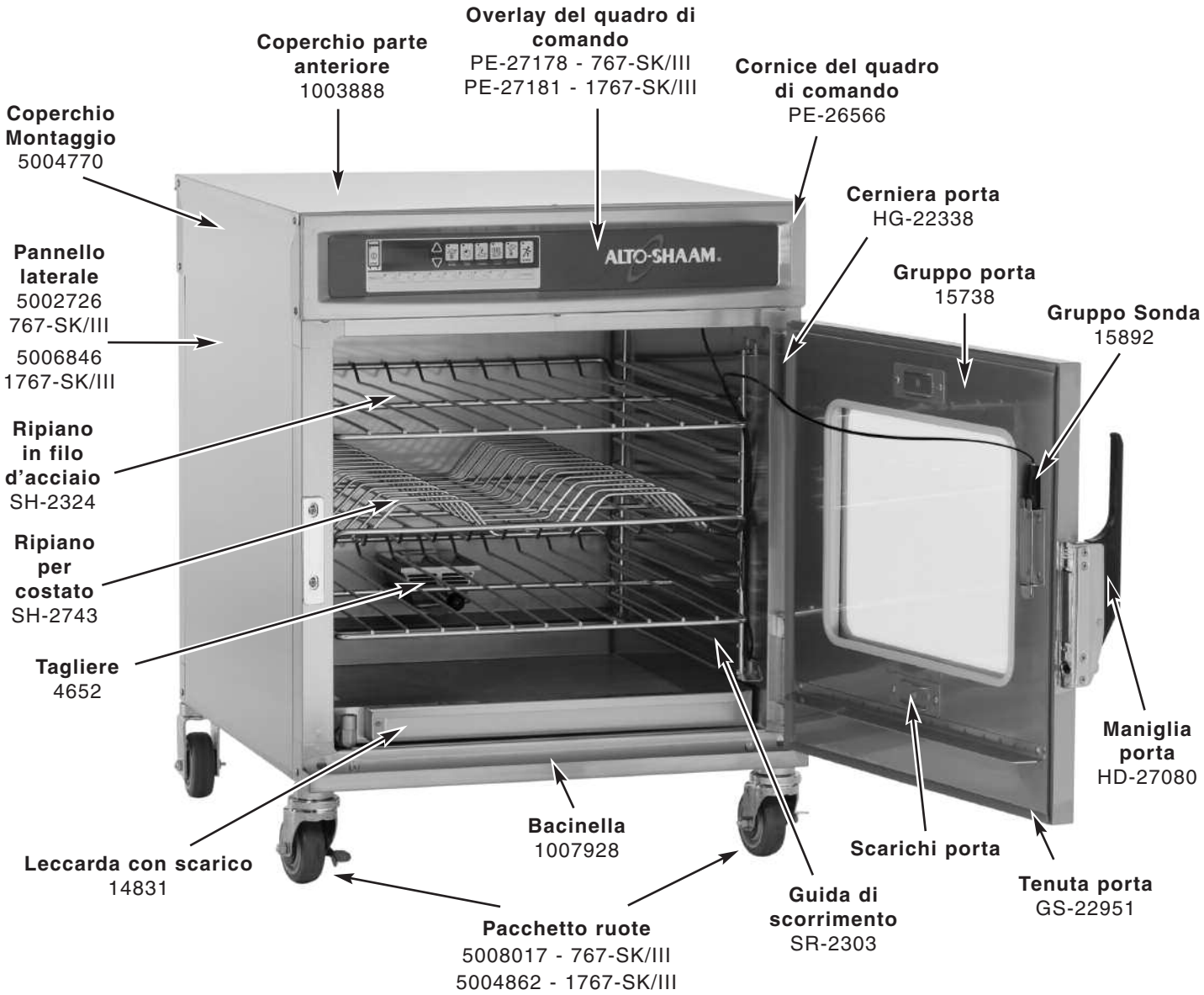
## CAUTELA

**LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.**

## NOTA

**L'orologio di tempo reale va ricaricato quando l'apparecchio è rimasto scollegato per un lungo periodo di tempo. Inserire la spina dell'unità in una presa opportuna per un minimo di 24 ore.**

## VISUALIZZA SERVIZIO ESTERNO
## 767-SK/III & 1767-SK/III



# LISTA PEZZI ASSISTENZA ESTERNA 767-SK/III & 1767-SK/III

| | Descrizione parte | Quant. 767-SK/III | Quant. 1767-SK/III | Codice Parte |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Gruppo calotta | 1 | 1 | 5004770 |
| 2. | Coperchio parte anteriore | 1 | 1 | 1003888 |
| 3. | Pacchetto Ruote, 89 mm, 2 RIGIDE , 2 GIREVOLI CON FRENO | 1 | — | 5008017 |
| | Pacchetto Ruote, 127 mm, 2 RIGIDE , 2 GIREVOLI CON FRENO | — | 1 | 5004862 |
| 4. | Tagliere | 1 | 2 | 4652 |
| | Coperchio tagliere | 1 | 2 | 1021 |
| | Impugnatura tagliere | 1 | 2 | HD-2724 |
| | Inserto tagliere | 1 | 2 | 1243 |
| 5. | Cornice del quadro di comando | 1 | 1 | PE-26566 |
| 6. | Overlay pannello di controllo | 1 | — | PE-27178 |
| | Overlay pannello di controllo | — | 1 | PE-27181 |
| 7. | Gruppo porta, apertura a sinistra | 1 | 2 | 15741 |
| | Gruppo porta, apertura a destra | 1 | 2 | 15738 |
| 8. | Leccarda con scarico | 1 | 2 | 14831 |
| 9. | Vassoio di scarico (non visualizzato) | 1 | 1 | 1008772 |
| | Parta-bacinelle | 1 | 1 | 1008771 |
| 10. | Tenuta, Porta | 1 | 2 | GS-22951 |
| 11. | Maniglia, Porta | 1 | 2 | HD-27080 |
| 12. | Cerniera, Porta | 1 coppia | 2 coppia | HG-22338 |
| 13. | Panello posteriore | 1 | 2 | 1006710 |
| 14. | Pannello laterale | 2 | — | 5002726 |
| | Pannello laterale | — | 2 | 5006846 |
| 15. | Gruppo Sonda | 1 | 2 | 15892 |
| 16. | Porta sonda | 1 | 2 | 13239 |
| 17. | Ripiano, in filo d'acciaio | 2 | 4 | SH-2324 |
| 18. | Ripiano per costato | 1 | 2 | SH-2743 |
| 19. | Montaggi laterale, S/S | 2 | 4 | SR-2303 |
| | PGuida leccarda, S/S (230V) | 2 | 4 | 5008240 |
| 20. | Kit riparazione elemento Smoker | 1 | 2 | 5003782 |
| 21. | Coperchio interruttore limite alto | 1 | 1 | 1003936 |

**⚠ PERICOLO**

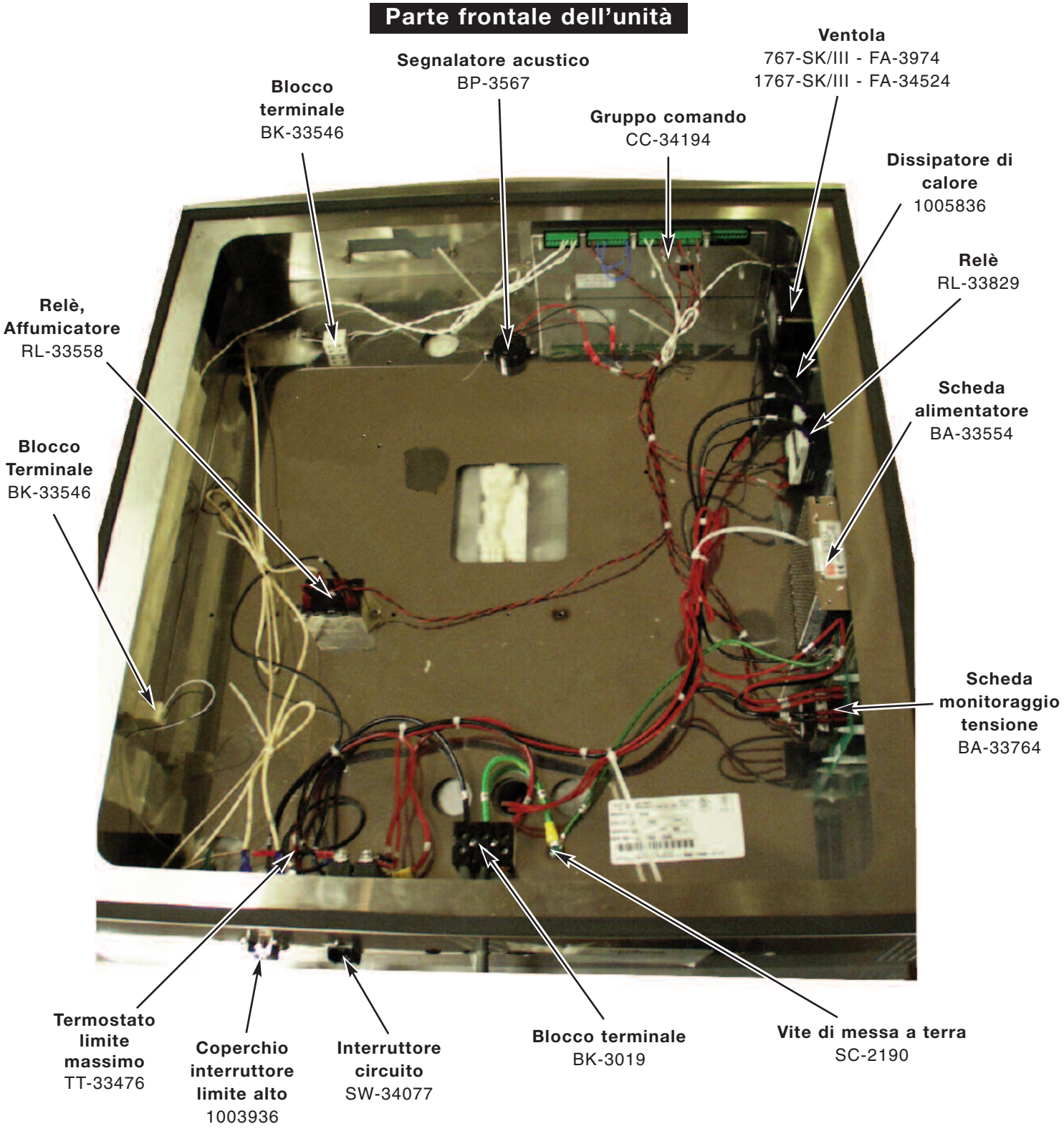
**METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO DELL'INTERRUTTORE FINCHÉ IL L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.**

**⚠ PERICOLO**

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

# ASSISTENZA

## COMPONENTI ELETTRONICI




767-SK/III, 208-240V Unità illustrata*
*vedere a pagina successiva pe i numeri di pezzi a 230V

## COMPONENTI ELETTRONICI DISTINTA PEZZI

| | Descrizione parte | Quant. 767-SK/III | Quant. 1767-SK/III | Codice parte |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Cicalino | 1 | 1 | BP-3567 |
| 2. | Scheda circuiti stampati | 1 | 1 | BA-33991 |
| 3. | Interruttore circuito, 767-SK/III | 1 | — | SW-34077 |
| | Interruttore, 1767-SK/III | — | 1 | SW-34076 |
| 4. | Gruppo di controllo | 1 | 1 | CC-34194 |
| 5. | Gruppo cordone, 230V | 1 | 1 | CD-3922 |
| 6. | Ventola, Scatola, 767-SK/III | 1 | — | FA-3974 |
| | Ventola, Scatola, 1767-SK/III | — | 2 | FA-34524 |
| 7. | Vite di terra (non illustrato) | 1 | 1 | SC-2190 |
| 8. | Termodissipatore | 1 | 1 | 1005836 |
| | Pad termodissipatore | 1 | 2 | HE-33926 |
| 9. | Scheda alimentazione | 1 | 1 | BA-33554 |
| 10. | Interruttore Reed (non illustrato) | 1 | 2 | SW-33559 |
| 11. | Relè | 1 | 2 | RL-33829 |
| | Relè, Smoker | 1 | 2 | RL-33558 |
| 12. | Sensore | 1 | 2 | SN-33541 |
| | Blocco Montaggio Sensore | 1 | 2 | BK-24427 |
| 13. | Blocco terminale alimentazione | 1 | 1 | BK-3019 |
| 14. | Blocco terminale | 2 | 4 | BK-33546 |
| 15. | Termostato, Ventola | 1 | 2 | TT-33255 |
| 16. | Termostato limite massimo | 1 | 2 | TT-33476 |
| 17. | Tensione scheda monitor | 1 | 1 | BA-33764 |

### KIT DI ASSISTENZA RISCALDAMENTO CAVO

**N. 4881**
**MODELLO 767-SK/III & 1767-SK/III**
**(PER COMPARTIMENTO)**

| comprende: | |
|---|---|
| CB-3045 | Elemento riscaldamento cavo . . . . . 64 m |
| CR-3226 | Connettore anello . . . . . 12 |
| IN-3488 | Angolo isolante . . . . . 30,5 cm |
| BU-3105 | Boccola perno . . . . . 12 |
| BU-3106 | Boccola coppa . . . . . 12 |
| ST-2439 | Perno . . . . . 12 |
| NU-2215 | Dado esagonale . . . . . 24 |
| SL-3063 | Guaina isolante . . . . . 12 |
| TA-3540 | Nastro isolante . . . . . 1 rotolo |

**⚠ PERICOLO**

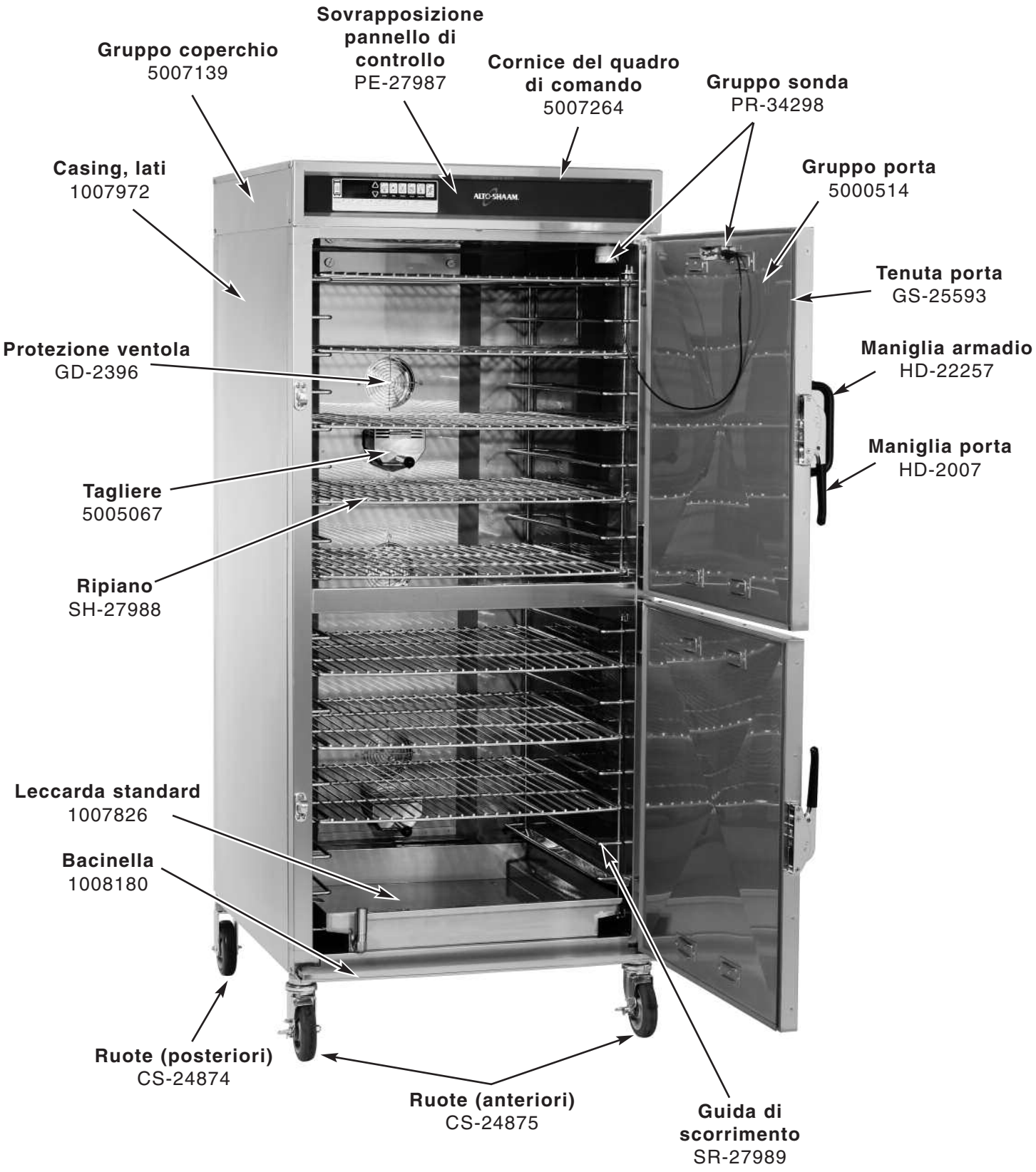
**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

**⚠ PERICOLO**

**METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO DELL'INTERRUTTORE FINCHÉ IL L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.**

# ASSISTENZA

## IMMAGINE ASSISTENZA - 2800-SK/III



## LISTA PEZZI DI RICAMBIO ASSISTENZA

| Descrizione parte | Quant. | Codice parte |
|---|---|---|
| 1. Gruppo calotta | 1 | 5007139 |
| 2. Casing, Retro | 1 | 1007968 |
| 3. Casing, Fondo | 1 | 1007967 |
| 4. Casing, lati | 2 | 1007972 |
| 5. Ruote, 127mm, RIGIDE (POSTERIORI) | 2 ognuna | CS-24874 |
| Ruote, 127mm, PIVOTTANTI CON FRENO (ANTERIORI) | 2 ognuna | CS-24875 |
| 6. Tagliere | 2 | 5005067 |
| 7. Sovrapposizione Pannello di controllo | 1 | PE-27987 |
| 8. Cornice del quadro di comando | 1 | 5007264 |
| 9. Gruppo porta | 2 | 5000514 |
| 10. Leccarda con scarico | 1 | 1007826 |
| 11. Bacinella | 1 | 1008180 |
| 12. Protezione ventola | 3 | GD-2396 |
| 13. Tenuta, Porta | 2 | GS-25593 |
| 14. Maniglia, Armadio | 2 | HD-22257 |
| 15. Maniglia, Porta | 2 | HD-2007 |
| 16. Cerniera, Porta | 2 coppia | HG-22338 |
| 17. Gruppo Sonda | 1 | PR-34298 |
| 18. Contenitore sonda | 1 | PR-34299 |
| 19. Ripiano, in filo d'acciaio | 8 | SH-27988 |
| 20. Montaggi laterale, S/S | 4 | SR-27989 |
| **Elettrico** | | |
| 1. Cicalino | 1 | BP-3567 |
| 2. Scheda circuiti stampati | 1 | BA-33991 |
| 3. Contattore | 1 | CN-3052 |
| 4. Cordone, 208V, 1PH SOLTANTO | 1 | CD-33847 |
| 5. Gruppo di controllo | 1 | CC-34194 |
| 6. Ventola, Scatola | 1 | FA-3974 |
| 7. Ventola Motore | 3 | FA-33221 |
| 8. Termodissipatore | 1 | HE-33926 |
| 9. Scheda alimentazione | 1 | BA-33554 |
| 10. Relè | 4 | RL-33829 |
| 11. Relè, Affumicatore | 2 | RL-33558 |
| 12. Sensore | 1 | SN-33541 |
| 13. Kit riparazione elemento Smoker | 2 | 5003782 |
| 14. Elemento Fumo | 2 | CB-3538 |
| 15. Blocco terminale alimentazione | 3 | BK-3019 |
| 16. Blocco terminale | 4 | BK-33546 |
| 17. Termostato, sovratemperatura | 1 | TT-3750 |
| 18. Tensione scheda monitor | 1 | BA-33764 |

**⚠ PERICOLO**

**METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO DELL'INTERRUTTORE FINCHÉ IL L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.**

**⚠ PERICOLO**

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

## Kit sostituzione cavi
### Modello 2800-SK/ III

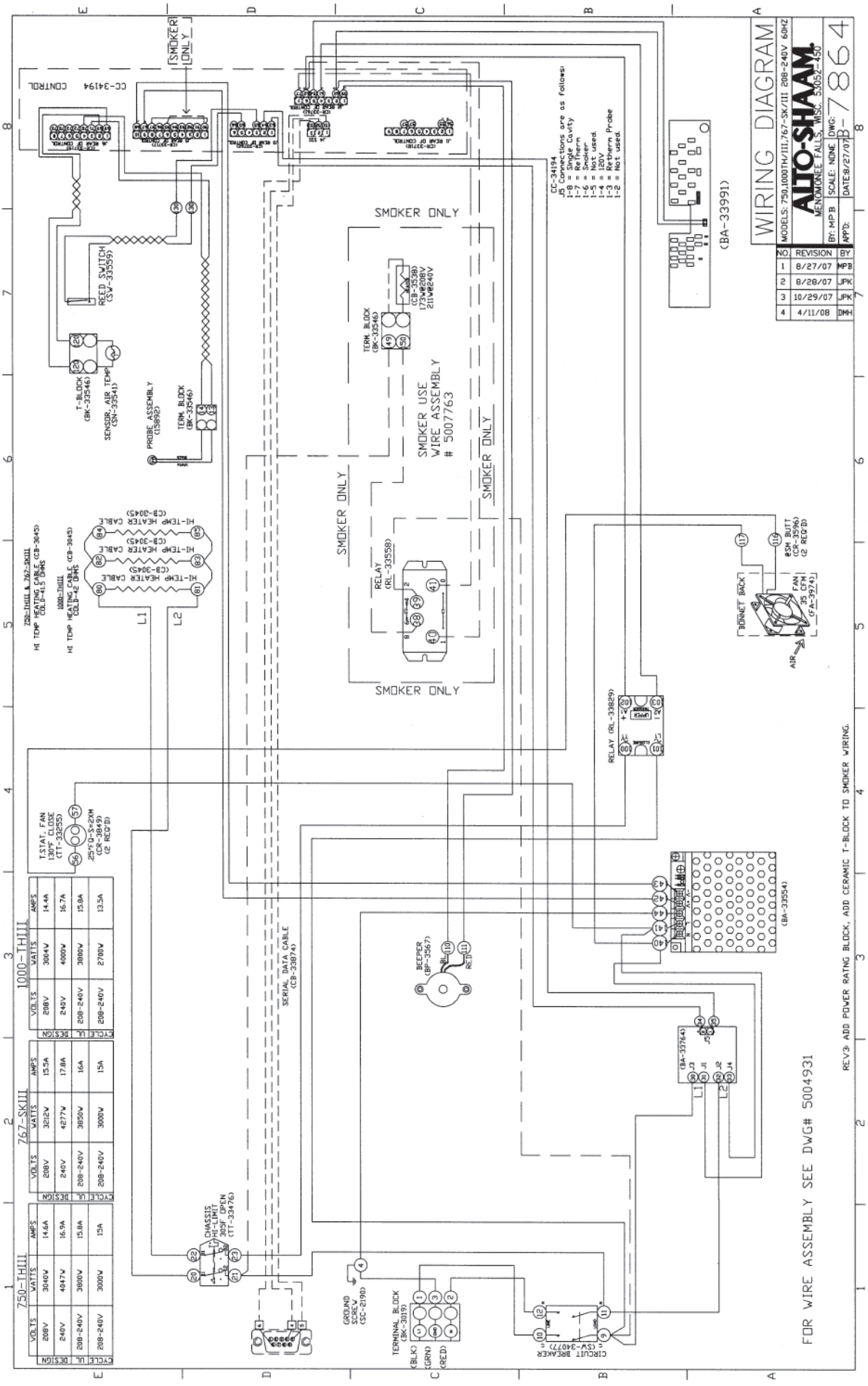
RICHIEDE

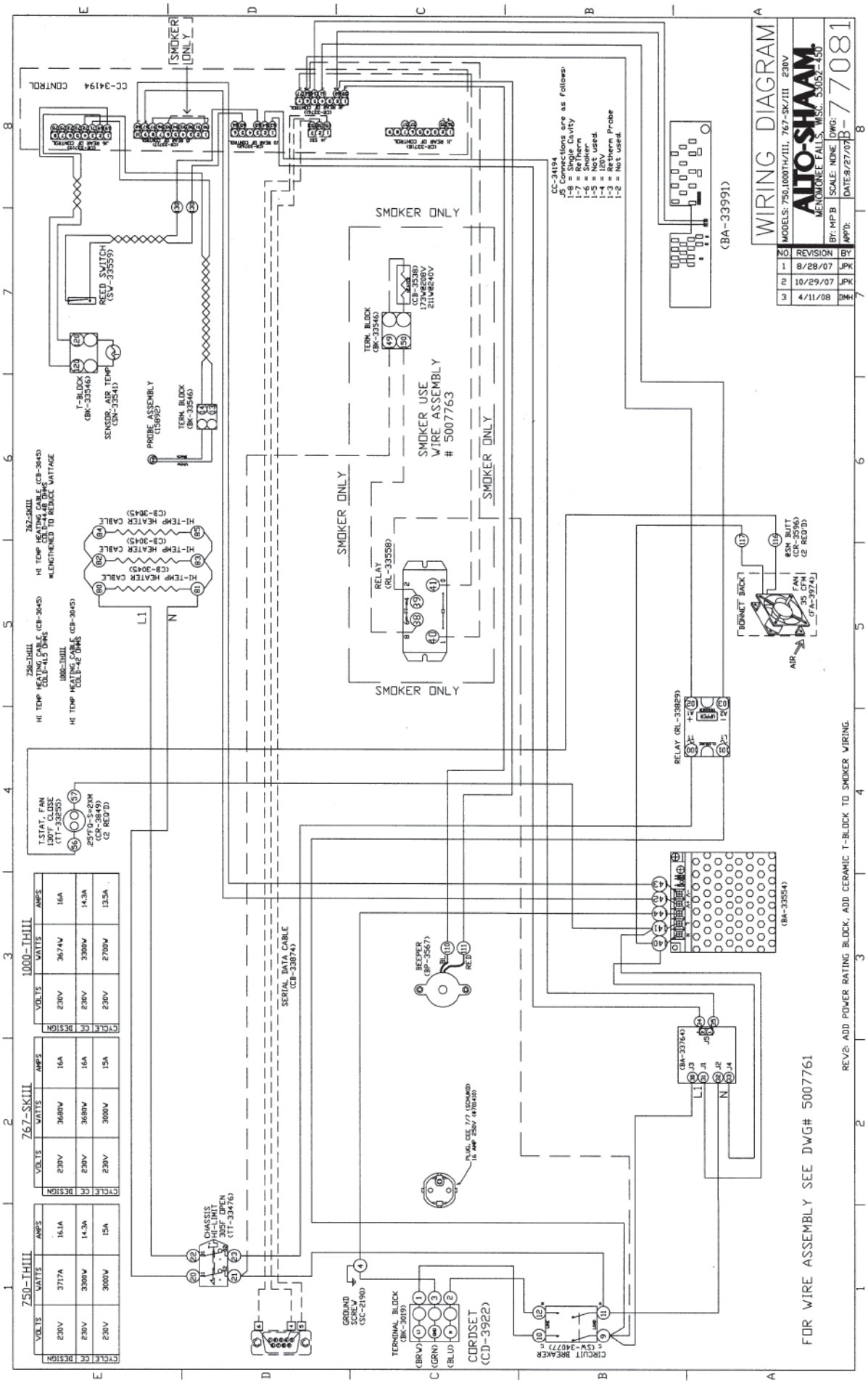
Due (2) N. 14228

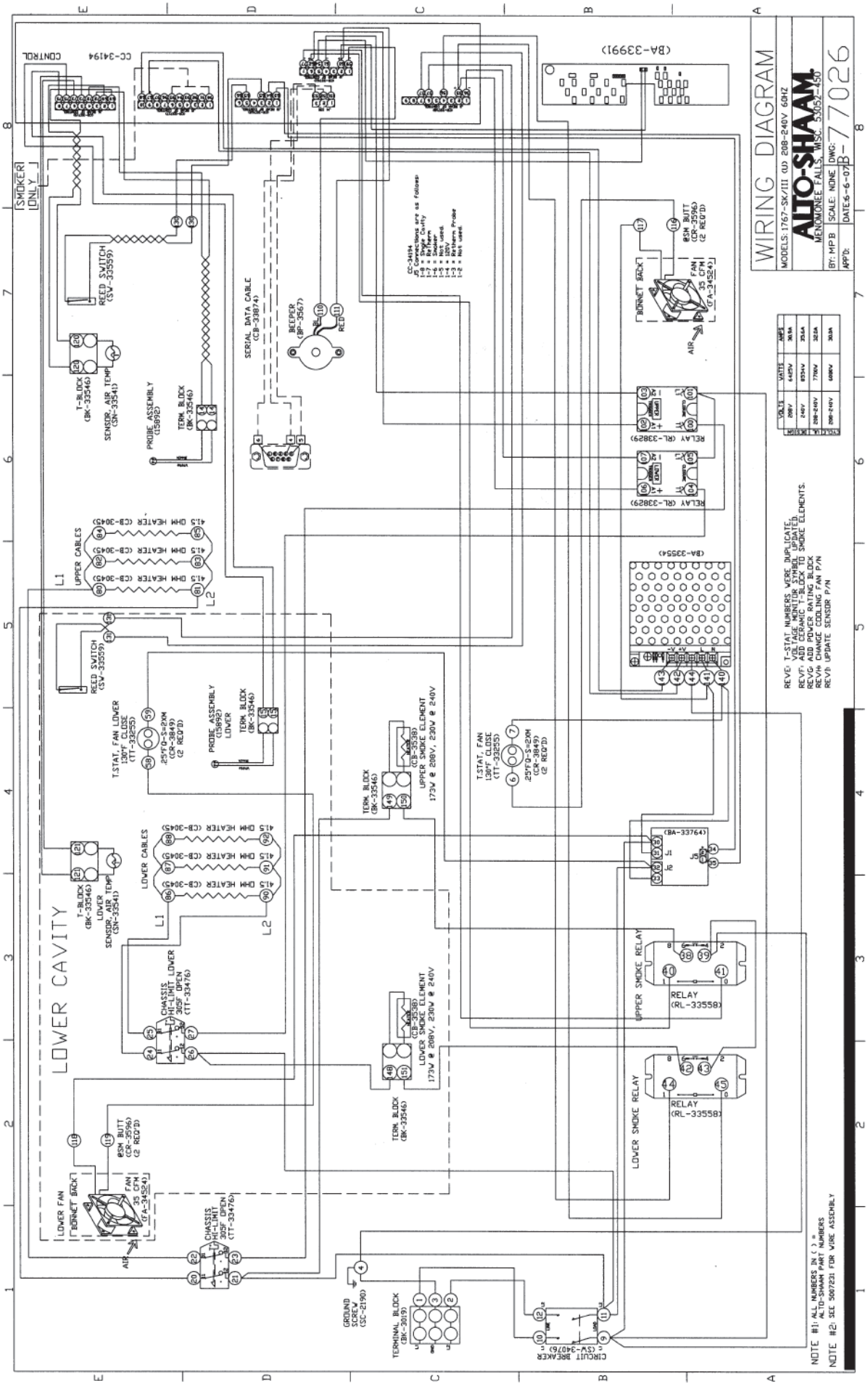
Un (1) N. 4878

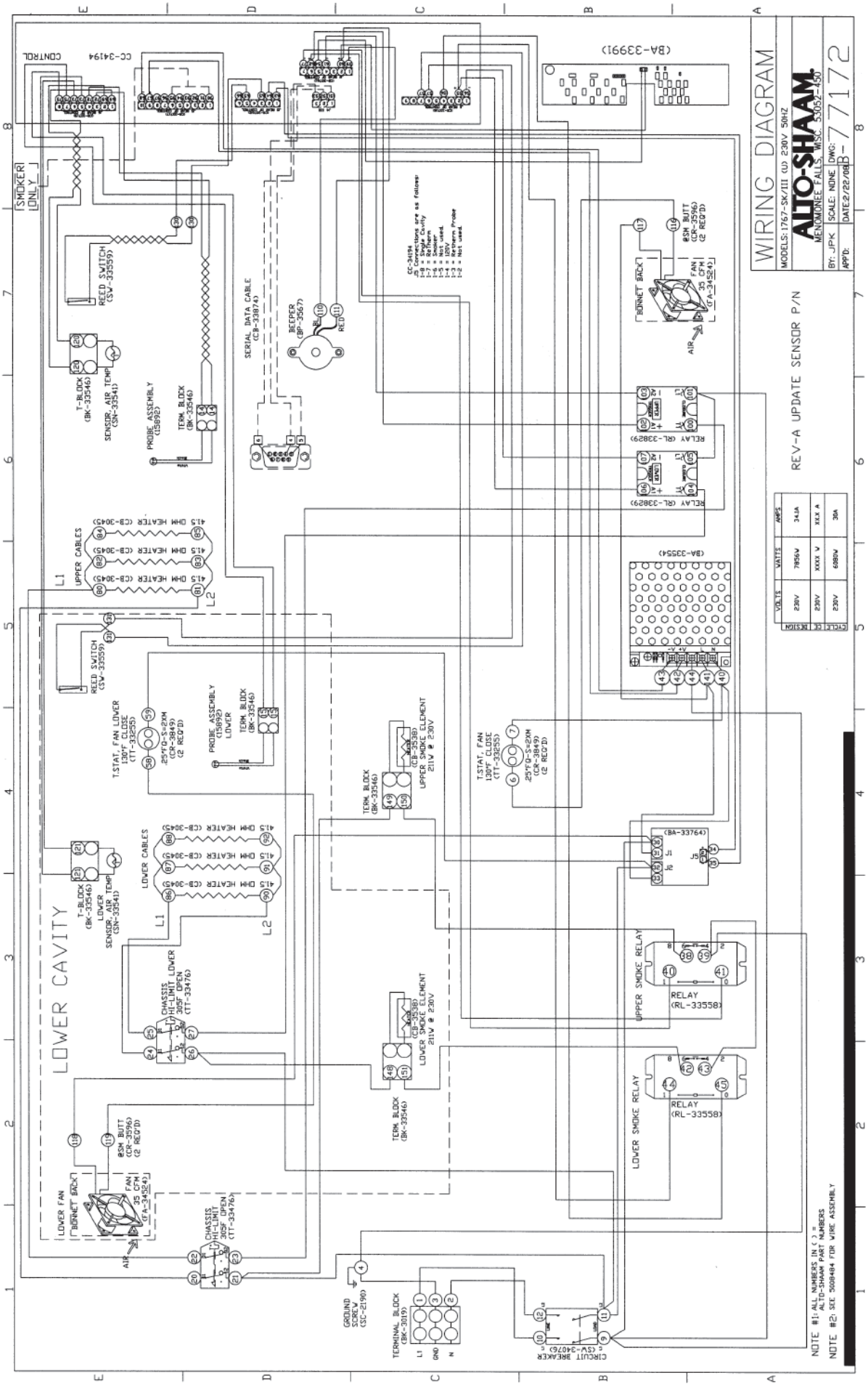
| CKit sostituzione cavi N. 14228 | | |
|---|---|---|
| comprende: | | |
| CB-3045 | Elemento riscaldamento cavo | 85,3 m |
| CR-3226 | Connettore anello | 16 |
| IN-3488 | Angolo isolante | 30,5 cm |
| BU-3105 | Boccola perno | 16 |
| BU-3106 | Boccola coppa | 16 |
| ST-2439 | Perno | 16 |
| NU-2215 | Dado esagonale | 32 |
| SL-3063 | Guaina isolante | 16 |
| TA-3540 | Nastro isolante | 1 rotolo |

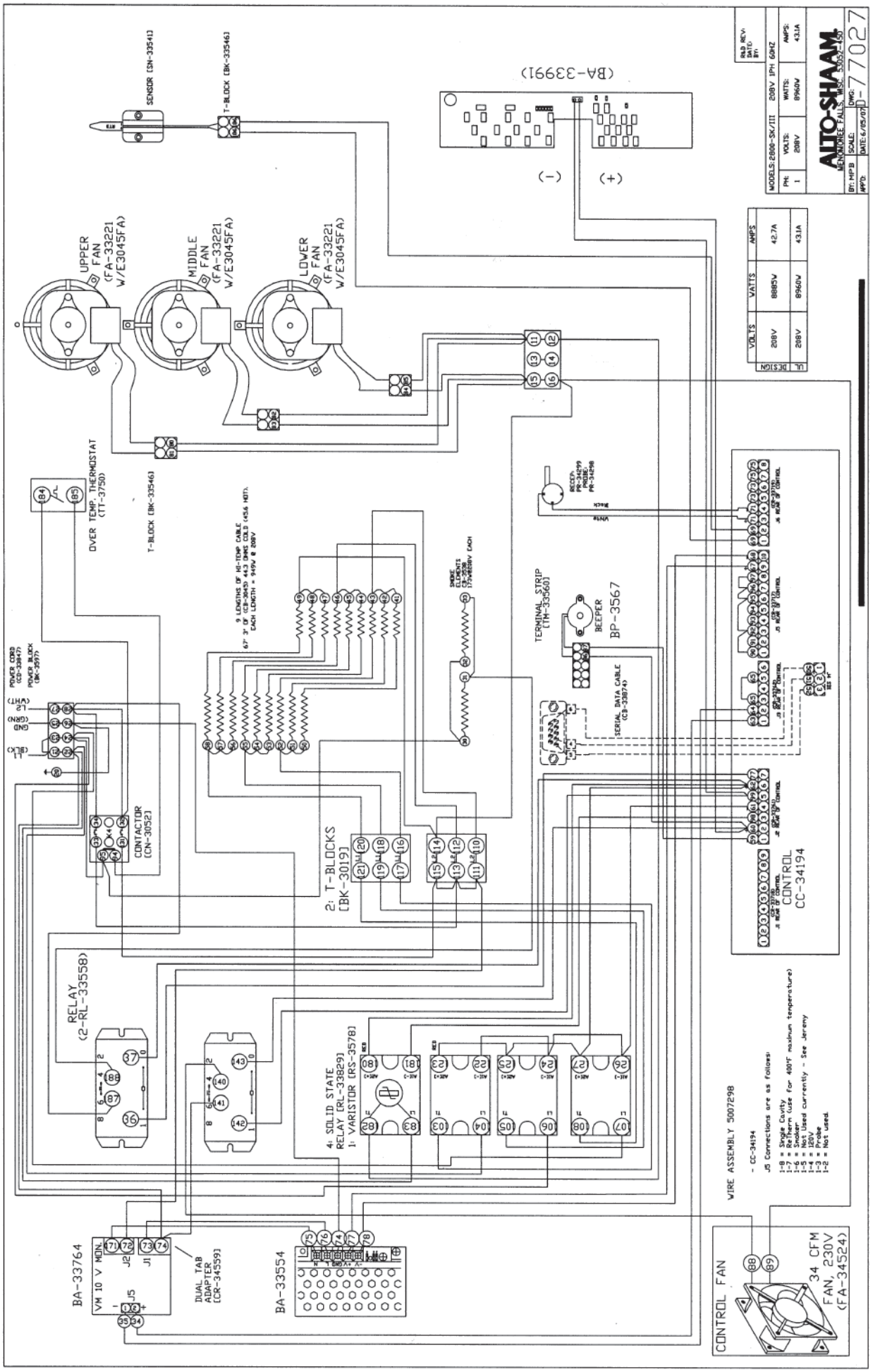
| CKit sostituzione cavi N. 4878 | | |
|---|---|---|
| comprende: | | |
| CB-3045 | Elemento riscaldamento cavo | 25,9 m |
| CR-3226 | Connettore anello | 4 |
| IN-3488 | Angolo isolante | 30,5 cm |
| BU-3105 | Boccola perno | 4 |
| BU-3106 | Boccola coppa | 4 |
| ST-2439 | Perno | 4 |
| NU-2215 | Dado esagonale | 8 |
| SL-3063 | Guaina isolante | 4 |
| TA-3540 | Nastro isolante | 1 rotolo |

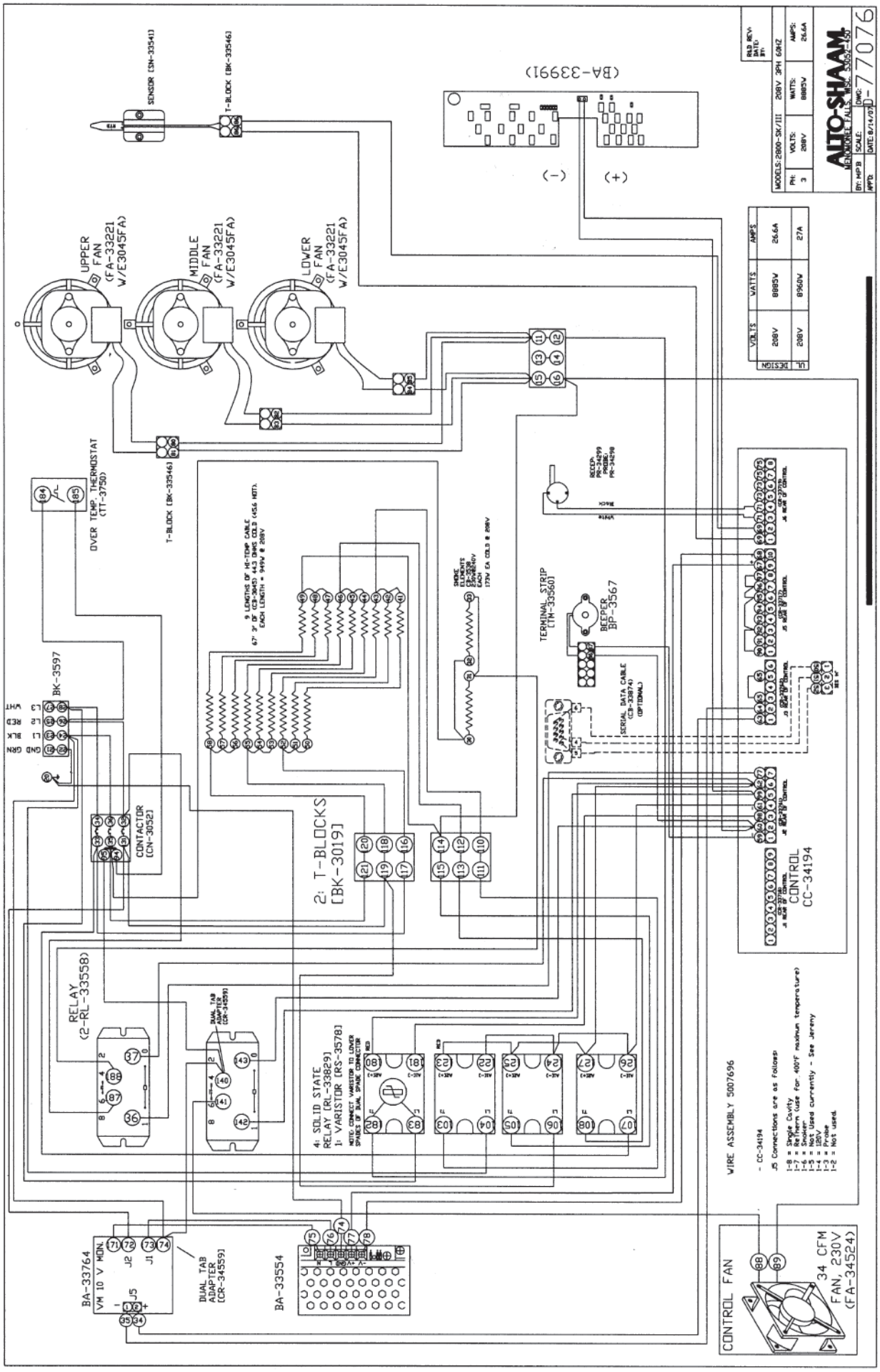

WIRING DIAGRAM
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-4501
MODELS: 750.1000TH/III.767-SK/III 208-240V 60HZ
SCALE: NONE
DWG: B-7864
DATE: 8/27/07
BY: MPB
APP'D:
NO. REVISION BY
1 8/27/07 MPB
2 8/28/07 JPK
3 10/29/07 JPK
4 4/11/08 DMH
SMOKER ONLY
SMOKER USE WIRE ASSEMBLY # 5007763
CC-34194 CONTROL
(BA-33991)
(BA-33554)
(BA-33764)
RELAY (RL-33558)
RELAY (RL-33829)
BEEPER (BP-3567)
SERIAL DATA CABLE (CB-33874)
REED SWITCH (SW-33559)
PROBE ASSEMBLY (15892)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
T-BLOCK (BK-33546)
TERM. BLOCK (BK-33546)
HI-TEMP HEATER CABLE (CB-3045)
T-STAT, FAN 130°F CLOSE (TT-33255)
CHASSIS HI-LIMIT 365°F OPEN (TT-33476)
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
CIRCUIT BREAKER (SW-34077)
FAN 35 CFM (FA-39741)
BSM BUTT (CR-3596) (2 REQ'D)
BONNET BACK
AIR
L1
L2
FOR WIRE ASSEMBLY SEE DWG# 5004931
REV3: ADD POWER RATING BLOCK, ADD CERAMIC T-BLOCK TO SMOKER WIRING.
750-THIII
1000-THIII
767-SKIII
VOLTS WATTS AMPS CYCLE UL DESIGN
208V 3040W 14.6A 208-240V 3000W 15A
240V 4047W 16.9A
208-240V 3800W 15.8A
208-240V 3000W 15A
VOLTS WATTS AMPS CYCLE UL DESIGN
208V 3212W 15.5A 208-240V 3000W 15A
240V 4277W 17.8A
208-240V 3650W 16A
208-240V 3000W 15A
VOLTS WATTS AMPS CYCLE UL DESIGN
208V 3004W 14.4A 208-240V 2700W 13.5A
240V 4000W 16.7A
208-240V 3800W 15.8A
208-240V 2700W 13.5A

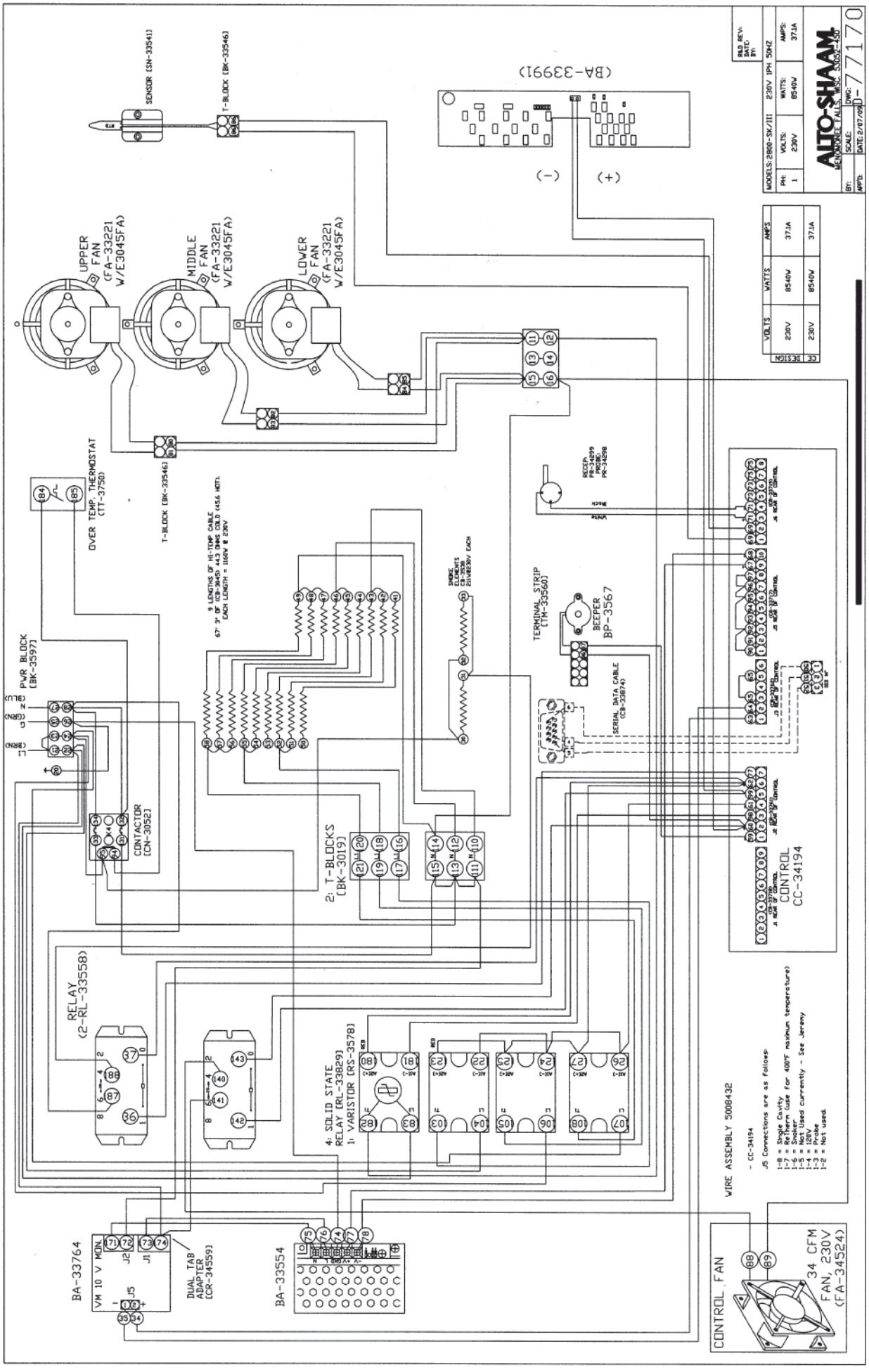

WIRING DIAGRAM
MODELS: 750,1000TH/III, 767-SK/III, 1767-SK/III 230V
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-4501
DWG: B-77081
SCALE: NONE
DATE: 8/27/07
BY: MPB
APP'D:
NO. REVISION BY
1 8/28/07 JPK
2 10/29/07 JPK
3 4/11/08 DMH
SMOKER ONLY
SMOKER USE WIRE ASSEMBLY # 5007763
CC-34194 Connections are as follows:
I-8 = Smoker Cavity
I-7 = Retherm
I-6 = Smoker
I-5 = Not used.
I-4 = 120VAC
I-3 = Retherm Probe
I-2 = Not used.
(BA-33991)
REED SWITCH (SW-33559)
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
PROBE ASSEMBLY (15692)
TERM. BLOCK (BK-33546)
TERM. BLOCK (BK-33546)
(CB-3538) 173W@208V 211W@240V
RELAY (RL-33558)
HI-TEMP HEATER CABLE (CB-3045)
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) COLD-41.5 OHMS
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) COLD-42 OHMS
1000-THIII
Z67-SKIII
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) COLD-44 OHMS W/LENGTH NEED TO REDUCE WATTAGE
L1
N
T.STAT, FAN 130°F CLOSE (TT-33255)
25°F 0-5-2XM (CR-3849) (2 REQ'D)
SERIAL DATA CABLE (CB-33874)
CHASSIS HI-LIMIT 305°F OPEN (TT-33476)
BEEPER (BP-3567)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (PT0140)
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BRN) (GRN) (BLU)
CORDSET (CD-3922)
CIRCUIT BREAKER (SW-340777)
RELAY (RL-33829)
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-3974)
AIR
(BA-33764)
(BA-33554)
REV2: ADD POWER RATING BLOCK, ADD CERAMIC T-BLOCK TO SMOKER WIRING.
FOR WIRE ASSEMBLY SEE DWG# 5007761
750-THIII
767-SKIII
1000-THIII
VOLTS WATTS AMPS
230V 3717A 16.1A
230V 3300W 14.3A
230V 3000W 15A
230V 3680W 16A
230V 3680W 16A
230V 3000W 15A
230V 3674W 16A
230V 3300W 14.3A
230V 2700W 13.5A
DESIGN CE CYCLE


WIRING DIAGRAM
MODELS: 1767-SK/III (3) 208-240V 60HZ
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-4501
BY: MP B
SCALE: NONE
DWG: B-77026
DATE: 6-6-07
APP'D:
LOWER CAVITY
LOWER FAN
(BONNET BACK)
35 CFM FAN (FA-34524)
#SM BUTT (CR-2596) (2 REQ'D)
AIR
CHASSIS HI-LIMIT LOWER 305F OPEN (TT-33476)
T-BLOCK (BK-33546)
LOWER SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
LOWER CABLES
4.5 OHM HEATER (CB-3045)
L1
L2
T.STAT, FAN LOWER 130°F CLOSE (TT-33255)
25°FD-S-20M (CR-3849) (2 REQ'D)
REED SWITCH (SW-33559)
PROBE ASSEMBLY (15892) LOWER
TERM. BLOCK (BK-33546)
UPPER SMOKE ELEMENT 173W @ 208V, 230V @ 240V
LOWER SMOKE ELEMENT 173W @ 208V, 230V @ 240V
(CB-3938)
(BA-33764)
J1
J2
J5
UPPER SMOKE RELAY
LOWER SMOKE RELAY
RELAY (RL-33558)
CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
GROUND SCREW (SC-2196)
(SMOKER ONLY)
CONTROL
CC-34194
(BA-33991)
SERIAL DATA CABLE (CB-33874)
BEEPER (BP-3567)
PROBE ASSEMBLY (15892)
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
REED SWITCH (SW-33559)
BONNET BACK
RELAY (RL-33829)
(BA-33554)
REV E: T-STAT NUMBERS WERE DUPLICATE. VOLTAGE MONITOR SYMBOL UPDATED.
REV F: ADD CHANGE TO BLOCKED SMOKE ELEMENTS.
REV G: ADD POWER RATING BLOCK
REV H: CHANGE COOLING FAN P/N
REV I: UPDATE SENSOR P/N
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) ARE ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE 5007231 FOR WIRE ASSEMBLY


WIRING DIAGRAM
MODELS: 1767-SK/III (U) 230V 50HZ
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-4301
BY: JPK
SCALE: NONE
DWG: D-77172
APP'D:
DATE: 2/22/06
REV-A UPDATE SENSOR P/N
LOWER CAVITY
CONTROL
CC-34194
(BA-33991)
SMOKER ONLY
REED SWITCH (SW-33559)
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
PROBE ASSEMBLY (15892)
TERM. BLOCK (BK-33546)
SERIAL DATA CABLE (CB-33870)
BEEPER (BP-3567)
CC-34194 J5 Connections are as follows:
1-4 = Single Cavity
1-5 = Smoker
1-6 = Smoker
Not Used
1-11 = Not Used
1-12 = Retherm Probe
1-12 = Not Used
BONNET BACK
@SM BUTT (CR-3596) (2 REQ'D)
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR
RELAY (RL-33829)
(BA-33554)
VOLTS
WATTS
AMPS
230V
7956W
34.1A
230V
XXXX W
XX.X A
230V
6880W
30A
4.5 OHM HEATER (CB-3045)
UPPER CABLES
L1
L2
T.STAT, FAN LOWER 130°F CLOSE (TT-33255)
25°F Q-S=2XM (CR-3849) (2 REQ'D)
TERM. BLOCK (BK-33546)
UPPER SMOKE ELEMENT (CB-35381) 211W @ 230V
(BA-33764)
LOWER CABLES
LOWER SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
CHASSIS HI-LIMIT LOWER 305°F OPEN (TT-33476)
LOWER SMOKE ELEMENT (CB-35381) 211W @ 230V
UPPER SMOKE RELAY
RELAY (RL-33558)
LOWER SMOKE RELAY
LOWER FAN
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
L1
GND
N
CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE 5008484 FOR WIRE ASSEMBLY


ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53051
MODELS: 2800-SK/III
208V 1PH 60HZ
PH: 1
VOLTS: 208V
WATTS: 8960V
AMPS: 43.1A
DWG: D-77027
SCALE:
DATE: 6/15/07
BY: MPB
APP'D:
REV. DATE: BY:
(BA-33391)
(-)
(+)
SENSOR (SN-33541)
T-BLOCK (BK-33546)
UPPER FAN (FA-33221 W/E3045FA)
MIDDLE FAN (FA-33221 W/E3045FA)
LOWER FAN (FA-33221 W/E3045FA)
DESIGN
UL
VOLTS
WATTS
AMPS
208V
8885V
42.7A
208V
8960V
43.1A
DVER TEMP. THERMOSTAT (TT-3750)
T-BLOCK (BK-33546)
9 LENGTHS OF HI-TEMP CABLE
67" 3" OF (CB-3045) 443 OHMS COLD (456 HOT).
EACH LENGTH = 949V @ 208V
SMOKE DETECTOR (SD-3539) 17.5MEGOHM EACH
TERMINAL STRIP (TW-33560)
BEEPER BP-3567
SERIAL DATA CABLE (CD-33814)
POWER CORD (CD-33847)
POWER BLOCK (BK-3597)
(WHT)
(GRN)
(GND)
(BLK)
CONTACTOR (CN-30523)
2: T-BLOCKS (BK-3019)
CONTROL CC-34194
RELAY (2-RL-33558)
4: SOLID STATE RELAY (RL-33829)
1: VARISTOR (RS-35781)
WIRE ASSEMBLY 5007298
- CC-34194
J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = Reflerm fuse for 400°F maximum temperature)
1-6 = Not used currently - See Jeremy
1-5 = Smoker
1-4 = 120V
1-3 = Probe
1-2 = Not used.
BA-33764
VM 10 V MON.
J2
J1
J5
DUAL TAB ADAPTER (CR-34539)
BA-33554
CONTROL FAN
34 CFM FAN, 230V (FA-34524)


ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-1580
MODELS: 2800-SK/III
208V 3PH 60HZ
PH: 3
VOLTS: 208V
WATTS: 8885V
AMPS: 26.6A
DWG: 7076
DATE: 8/14/07
SCALE:
BY: MPB
APP'D:
UL DESIGN
VOLTS
WATTS
AMPS
208V
8885V
26.6A
208V
8960V
27A
(BA-33391)
(-)
(+)
SENSOR (SN-33541)
T-BLOCK (BK-33546)
UPPER FAN (FA-33221 W/E3045FA)
MIDDLE FAN (FA-33221 W/E3045FA)
LOWER FAN (FA-33221 W/E3045FA)
T-BLOCK (BK-33546)
OVER TEMP. THERMOSTAT (TT-3750)
BK-3597
CONTACTOR (CN-3052)
RELAY (2-RL-33558)
2: T-BLOCKS (BK-3019)
4: SOLID STATE RELAY (RL-33829)
1: VARISTOR (RS-3578)
NOTE: CONNECT VARISTOR TO LOWER SPADES OF DUAL SPADE CONNECTOR
DUAL TAB ADAPTER (CR-34559)
TERMINAL STRIP (TM-33560)
BEEPER BP-3567
SERIAL DATA CABLE (CB-33874) (OPTIONAL)
CONTROL CC-34194
BA-33764
VM 10 V MON.
J2
J1
J5
DUAL TAB ADAPTER (CR-34559)
BA-33554
CONTROL FAN
34 CFM FAN, 230V (FA-34524)
WIRE ASSEMBLY 5007696
- CC-34194
J5 Connections are as follows
1-8 = Single Cavity
1-7 = Re-Therm tube for 400°F maximum temperature)
1-6 = Beeper
1-5 = Not Used currently - See Jeremy
1-4 = 120V
1-3 = Probe
1-2 = Not used.


ALTO-SHAAM
MODELS: 2800-SK/III
230V 1PH 50HZ
VOLTS: 230V
WATTS: 8540V
AMPS: 37.1A
DWG: D-77170
UPPER FAN (FA-33221 W/E3045FA)
MIDDLE FAN (FA-33221 W/E3045FA)
LOWER FAN (FA-33221 W/E3045FA)
(BA-33991)
SENSOR (SN-33541)
T-BLOCK (BK-33546)
OVER TEMP. THERMOSTAT (TT-3750)
PWR BLOCK (BK-3597)
CONTACTOR (CN-3052)
RELAY (2-RL-33558)
2: T-BLOCKS (BK-3019)
4: SOLID STATE RELAY (RL-33829)
1: VARISTOR (RS-3578)
TERMINAL STRIP (TM-33560)
BEEPER BP-3567
SERIAL DATA CABLE (CB-33874)
CONTROL CC-34194
BA-33764
VM 10 V MON.
DUAL TAB ADAPTER (CR-34559)
BA-33554
CONTROL FAN
34 CFM FAN, 230V (FA-34524)
WIRE ASSEMBLY 5008432

## VERIFICA DEI DANNI CAGIONATI DAL TRASPORTO e PROCEDURA DI RECLAMO

Tutti i macchinari Alto-Shaam sono venduti franco bordo presso il punto di spedizione e una volta accettati dalle mani del vettore diventano proprietà del destinatario.

La responsabilità per eventuali danni riportati ai macchinari va ricercata in collaborazione con il vettore. In questo caso, infatti, si presume che il vettore sia responsabile del corretto trasporto della merce, a meno che non sia possibile provarne eventuali negligenze.

1. Eseguire immediatamente un controllo quando il macchinario è ancora sul veicolo oppure immediatamente dopo che è stato depositato nella piazzola di scarico. Non attendere l'immagazzinamento del macchinario.

2. Non firmare la bolla di accompagnamento o la ricevuta di trasporto finché non è stata effettuata un'ispezione appropriata di tutta la merce ricevuta.

3. Annotare tutti i danni eventualmente arrecati agli imballaggi direttamente sulla bolla di accompagnamento del vettore.

4. Accertarsi che il conducente firmi la ricevuta. Se rifiuta di firmare, segnalare questo rifiuto sulla ricevuta.

5. Se il conducente rifiuta di procedere all'ispezione, annotare sulla bolla di accompagnamento la seguente dicitura:
   *Il conducente rifiuta di acconsentire alla verifica di eventuali danni all'apparecchiatura.*

6. Chiamare immediatamente gli uffici del vettore subito dopo aver rilevato eventuali danni e richiedere un'ispezione. Inviare a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno una conferma scritta della richiesta recante la data, l'ora e il nome della persona interpellata.

7. Conservare tutti gli imballaggi e le apparecchiature trasportate per l'ispezione successiva del vettore.

8. Presentare immediatamente un reclamo scritto al vettore e allegare copia di tutti i documenti a supporto.

Da parte nostra, continueremo a fornire tutta l'assistenza possibile ai nostri clienti nella raccolta dei reclami correttamente presentati e attivamente perseguiti. Tuttavia, non possiamo presentare alcuna richiesta di indennizzo per conto dei nostri clienti, né assumerci la responsabilità degli eventuali reclami o accettare deduzioni di pagamento per tali reclami.

ALTO SHAAM®

# GARANZIA LIMITATA

Alto-Shaam, Inc. garantisce ai propri clienti che ogni parte originale trovata difettosa per materiale o per manodopera sarà soggetta, a discrezione di Alto-Shaam, alle clausole di seguito enunciate, alla sostituzione con una parte nuova o riparata.

La garanzia per la manutenzione è valida un (1) anno dall'installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione. Sono a carico di Alto-Shaam i costi normali di manodopera per interventi eseguiti durante il normale orario di lavoro, esclusi gli straordinari, le tariffe per periodi festivi o qualsiasi altro tipo di tariffa addizionale.

La garanzia sulle parti è valida un (1) anno dall'installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione.

Tuttavia, l'elemento riscaldante presente sugli impianti di cottura/scaldavivande Halo Heat® e il compressore per il raffreddamento rapido Alto-Shaam Quickchillers™ sono coperti da garanzia per un periodo di cinque (5) anni dall'installazione. Per quanto riguarda la garanzia per la manutenzione restano valide le indicazioni fornite sopra; cioè un (1) anno dall'installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione,

**NON SONO COPERTI DA GARANZIA:**

1. Taratura
2. Sostituzione di lampade e/o del vetro termoresistente per danni di ogni genere.
3. Danni alle apparecchiature provocati da incidenti, spostamento, installazione non appropriata o alterazione.
4. Apparecchi utilizzati in condizioni di abuso, uso improprio, incuria o in condizioni anormali, compresi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, gli apparecchi soggetti a prodotti chimici troppo forti o inappropriati, inclusi, a titolo esplicativo ma non esaustivo, i composti contenenti cloruro o sale quaternario, la scarsa qualità dell'acqua e gli apparecchi senza numero di serie o con numero di serie modificato.
5. Danni provocati dalla scarsa qualità dell'acqua, dalla manutenzione inadeguata dei generatori di vapore e/o da superfici rovinate dalla scar sa qualità dell'acqua. Il proprietario e/o il tecnico sono responsabili della qualità dell'acqua e della manutenzione necessaria per apparecchi che generano vapore.
6. Danni provocati dall'uso di detersivi diversi da Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam, ivi compresi a titolo esemplificativo ma non esaustivo, danni provocati dall'uso di cloro o di altri pericolosi agenti chimici. Sui forni Combitherm® è fortemente consigliato l'uso di Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam.
7. Eventuali perdite o danni risultanti da malfunzionamento, comprese le perdite di prodotti o danni consequenziali o accidentali di ogni genere.
8. Apparecchiature modificate in qualsiasi modo dal modello originale, sostituzione di parti diverse da quelle autorizzate, rimozione di parti, compresi i piedini, o aggiunta di parti.

La garanzia è esclusiva e sostituisce tutte le altre garanzie, espresse o implicite, comprese tra le altre la garanzia di commerciabilità e di idoneità per uno scopo particolare. In nessun caso Alto-Shaam sarà responsabile per eventuali perdite riguardanti l'uso del prodotto, o per la perdita di utile, o per qualsiasi altro danno indiretto o consequenziale. Nessuno, al di fuori di una persona incaricata da Alto-Shaam, Inc., è autorizzato a modificare la presente garanzia o ad assumerne la responsabilità per conto di Alto-Shaam in relazione alle apparecchiature Alto-Shaam.

**ALTO-SHAAM, INC.**

Registrare il modello e il numero di serie dell'unità per un riferimento immediato. In ogni comunicazione relativa all'unità, riportare sempre il modello e il numero di serie.

Modello: _____ Data installazione: _____

Tensione: _____ Acquistato da: _____

Numero di serie: _____ _____

**W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.**
TELEFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 EE.UU./CANADA
SITIO EN INTERNET: www.alto-shaam.com

STAMPATO NEGLI U.S.A.